

# Breville®

*the Custom Loaf*

Instruction Book - Livret d'instructions



**BBM800XL**

# CONGRATULATIONS

On the purchase of your new  
Breville Bread Maker

## CONTENTS

- 4** Breville recommends safety first
- 7** Know your Breville Bread Maker
- 12** Operating your Breville Bread Maker  
- Beginner's Guide
- 30** Optional Settings on your Breville Bread Maker
  - 31** - Using the PAUSE feature
  - 33** - Using the DELAY START button
  - 34** - Using the MODIFY button
  - 36** - Using the CUSTOM setting
- 38** Tips for Better Bread Making
- 42** The Vital Ingredients
- 48** Care & cleaning your Breville Bread Maker
- 52** Troubleshooting
- 62** Recipes
- 121** Custom Recipe Charts
- 132** One Year Limited Warranty

## BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

We at Breville are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition, we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions:

# IMPORTANT SAFEGUARDS

## READ ALL INSTRUCTIONS

- Carefully read all instructions before operating the appliance for the first time and save for future reference.
- Remove and safely discard any packaging materials and promotional labels before using the appliance for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
- To protect against electric shock, do not immerse the power plug, power cord or stainless steel housing in water or any other liquid.
- Unwind the power cord fully before use.
- Do not allow the power cord to hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
- Do not place the appliance near the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is dry, level and clean (free of water, flour and other substances). Vibration during operation may cause the appliance to move slightly.
- Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven. Position the appliance with a minimum distance of 4" (10cm) of space on both sides of the appliance. This will allow for adequate air circulation and help prevent the possibility of wall discoloration due to radiated heat.



- Always operate the appliance on a stable and heat resistant surface. Do not use on a cloth-covered surface, near curtains or other flammable materials.
- Do not operate the appliance on a sink drain board.
- Always ensure the appliance is properly assembled before connecting to a power outlet and operating. Follow the instructions provided in this book.
- Always ensure the collapsible paddle is removed from the base of the baked loaf prior to slicing.
- Do not touch hot surfaces. Appliance surfaces, including the lid and outer surface are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, always use handles and knobs where available and protective hot pads or insulated oven mitts when inserting, removing or handling the bread pan from the stainless steel housing. Alternatively, allow the appliance to cool completely before inserting or removing parts, disassembling and cleaning.
- Always use protective hot pads or insulated oven mitts when removing bread or jam from the bread pan. In particular, extreme caution must be used when moving the appliance or the bread pan containing hot liquids such as jam, as the jam is extremely hot.
- Steam vents are very hot during and after operation. Do not cover the steam vents when the appliance is in use. Do not place anything on top of the lid.

## BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

- Do not leave the lid open for extended periods of time when in use.
- Do not place any ingredients directly into the interior cavity of the stainless steel housing. Place ingredients into the bread pan only, ensuring to wipe any spills from the rim and outside of the pan.
- Do not underfill or overfill the bread pan as the bread may not mix properly. The recipes in this book are designed for 1lb to 2.5lb (0.5kg to 1.25kg) loaves. However if developing your own recipes, as a general guide, a minimum 2 cups and maximum 4.5 cups of total dry ingredients is recommended. On the jam setting, as a general guide, a maximum 3 cups of fruit should be used.
- Do not immerse the outside of the bread pan in water. Doing so may interfere with the free movement of the drive shaft. Submerge and wash only the interior of the bread pan, ensuring the outside is clean and thoroughly dry.
- Do not pour any liquids into the Automatic Fruit and Nut Dispenser. Only use suitably sized ingredients that will not fall through the steam vents.
- Avoid contact with moving parts.
- To turn the appliance OFF, press and hold the CANCEL button. The appliance is OFF when the START | PAUSE button surround is no longer red. Remove the power plug from the power outlet.
- Always turn the appliance OFF by pressing and holding the CANCEL button then removing the power plug from the power outlet if the appliance is to be left unattended, if not in use, before attempting to move the appliance, before cleaning, disassembling, assembling and when storing the appliance.
- Strictly follow the care and cleaning instructions described in this book.
- This appliance is for household use only. Do not use the appliance for anything other than its intended purpose as described in this book. Do not use outdoors. Do not use in moving vehicles or boats.
- The use of attachments not sold or recommended by Breville may cause fire, electric shock or injuries.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision. Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- Regularly inspect the power plug, power cord and actual appliance for any damage. Do not operate if damaged in any way or after the appliance malfunctions. Immediately cease use of the appliance and visit [www.Breville.com](http://www.Breville.com) or call Breville Customer Service on 1-866-BREVILLE for replacement, repair or adjustment.
- For any maintenance other than cleaning, visit [www.Breville.com](http://www.Breville.com) or call Breville Customer Service on 1-866-BREVILLE.
- This appliance is equipped with a power cord having a grounding wire with a grounding plug. The appliance must be grounded using a 3-hole properly grounded outlet. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electrical shock.
- If the power outlet is a standard 2-prong wall outlet, it is your personal responsibility and obligation to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall outlet.
- Do not, under any circumstances, cut or remove the third (ground) prong from the power cord or use an adapter.
- Consult a qualified electrician if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

## BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

### BREVILLE ASSIST™ PLUG

Your Breville appliance comes with a unique Assist™ Plug, conveniently designed with a finger hole in the power plug for easy and safe removal from the wall outlet. For safety reasons it is recommended you plug your Breville appliance directly into its own electrical outlet on a dedicated circuit separate from other appliances. If the electric circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not function properly. Use in conjunction with a power strip or extension cord is not recommended.

### SHORT CORD INSTRUCTIONS

Your Breville appliance is fitted with a short power supply cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord. Do not allow children to use or be near this appliance without close adult supervision. Longer detachable power supply cords (extension cords) or power strips are not recommended but may be used if care is exercised. If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally and (3) the extension cord must include a 3-prong grounding plug.

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY  
SAVE THESE INSTRUCTIONS**

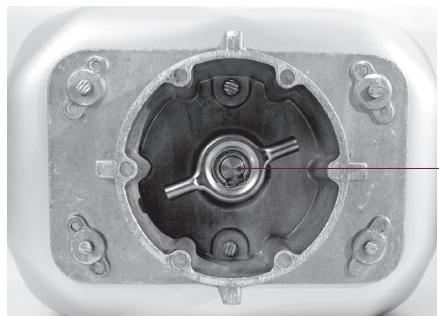
# **KNOW**

your Breville Bread Maker

## KNOW YOUR BREVILLE BREAD MAKER



A



B

C

D

E

F

G

H



- A. Non-Stick Bread Pan with Handle
- B. Drive Shaft (inside Bread Pan)
- C. Wing-Nut (underside of Bread Pan)
- D. Removable Lid
- E. Viewing Window

- F. Automatic Fruit and Nut Dispenser  
Steam vents in the dispenser lid and base.
- G. Stainless Steel Housing  
Interior cavity (the baking chamber) contains the heating element and drive mechanism.
- H. Ventilation Grills

## KNOW YOUR BREVILLE BREAD MAKER



### I. WEIGHT | TEMP button

Press to convert the default imperial temperature and weight (°F and lbs) to metric units (°C and kg).

### J. BEEPER button

Press to mute the sound alerts. The LCD screen will display the symbol when the sound alerts have been muted and no symbol when the sound alerts are on.

### K. LIGHT button

Press and hold to illuminate the interior baking chamber.

### L. Backlit LCD Screen

### M. DELAY START button

Press to select when you'd like the loaf to be ready and the bread maker will automatically start at the appropriate time.

### N. MODIFY button

Press to modify the default temperatures and times for the 'preheat', 'knead', 'rise', 'punch-down', 'bake' and 'keep warm' phases.

### O. CANCEL button

- Before the cycle is activated, press to return to the main menu.
- After the cycle is activated, press and hold to cancel the cycle.

### P. START | PAUSE button

- Press to activate the cycle.
- Press and hold to pause the cycle. The LCD screen will display a flashing 'PAUSE' until the button is pressed again to resume the cycle.

### Q. SELECT push-dial (turn to scroll, push to select)

- Scroll through 14 settings, 3 crust colors and 4 loaf sizes.
- Use in conjunction with the MODIFY button to change the default temperatures and times for the 'preheat', 'knead', 'rise', 'punch-down', 'bake' and 'keep warm' phases.

## KNOW YOUR BREVILLE BREAD MAKER

R



Flat Position

Upright Position

S



Fixed Paddle

### R. Collapsible Paddle

- For use with all bread and dough settings.

Always ensure the collapsible paddle is inserted in the upright position for thorough mixing during the 'knead 1' phase. The collapsible paddle will automatically collapse into the flat position then return to the upright position during the appropriate times in the 'knead 2', 'rise' and 'punch-down' phases. The collapsible paddle will automatically collapse before the 'bake' phase to minimize the hole at the bottom of the baked loaf.

#### TIP

Although the collapsible paddle will automatically collapse before the start of the 'bake' phase to minimize the hole at the bottom of the baked loaf, you can also remove the paddle altogether for an even smaller hole. See page 25 for more details.

### S. Fixed Paddle

- For use with the jam setting.



# OPERATING

your Breville Bread Maker -  
Beginner's Guide

## OPERATING YOUR BREVILLE BREAD MAKER - BEGINNER'S GUIDE

### BEGINNER'S GUIDE TO BREAD MAKING

Before using the bread maker for the first time, remove and safely discard any packaging material and promotional labels. Ensure the power cord is unplugged from the power outlet. Wipe the exterior of the stainless steel housing with a soft, damp cloth. Dry thoroughly.

Wash the inside of the bread pan with warm soapy water and a soft cloth. Rinse and dry thoroughly. Do not immerse the outside of the bread pan in water as this may interfere with the free movement of the wing-nut and drive shaft. Submerge and wash only the interior of the bread pan.

Wash the collapsible paddle and fixed paddle with warm soapy water and a soft cloth. Rinse and dry thoroughly.

#### 1. Remove the Bread Pan

- Place the bread maker on a flat dry surface such as a bench top. Ensure the power cord is unplugged from the power outlet.
- Lift open the lid and remove the bread pan from the interior baking chamber by holding the handle and lifting straight up.

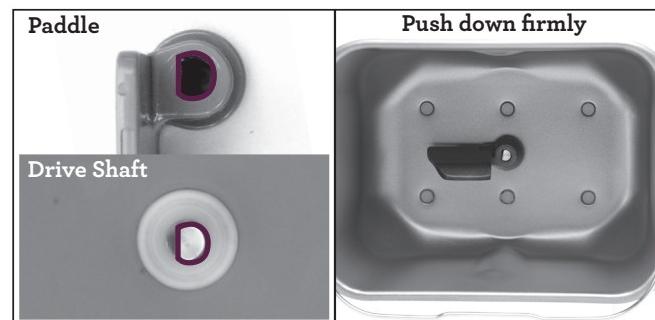
#### NOTE

Always remove the bread pan from the baking chamber before inserting the paddle and ingredients. This ensures that ingredients are not spilt onto the heating element and drive mechanism inside the baking chamber.

#### 2. Insert the Collapsible or Fixed Paddle

- Select the appropriate paddle. Refer to 'Know your Breville the Bread Maker, page 10.
  - The collapsible paddle is for use with all bread and dough settings.
  - The fixed paddle is for use with the jam setting.
- Ensure there is no baked-on residue on the drive shaft inside the bread pan or in any of the paddle crevices, including the 'D' shaped hole and hinge area.
- Align the 'D' shaped hole on the paddle with the 'D' shape on the drive shaft inside the bread pan. Push down firmly. The paddle should rotate freely around the drive shaft.

It is important that the paddle is properly assembled onto the drive shaft to ensure ingredients are mixed and kneaded properly.



## OPERATING YOUR BREVILLE BREAD MAKER - BEGINNER'S GUIDE

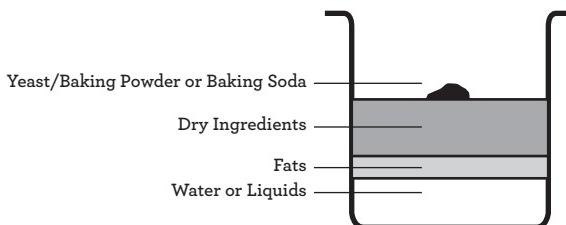
- d) If using the collapsible paddle, ensure it is inserted in the upright position for thorough mixing during the 'knead 1' phase. The collapsible paddle will automatically collapse into the flat position then return to the upright position during the appropriate times in the 'knead 2', 'rise' and 'punch-down' phases, then collapse before the 'bake' phase begins to minimize the hole at the bottom of the baked loaf.



### 3. Add ingredients to the Bread Pan

- a) If using the collapsible paddle, ensure it is securely inserted and in the upright position.
- b) Before adding ingredients to the bread pan, ensure they are:
- Fresh. In particular, fresh flour and yeast are critical - check the 'Best Before Date' stamped on the package. For tips on checking the freshness of your yeast, refer to 'Yeast', page 46.

- Measured and weighed accurately. Refer to 'Tips for Better Bread Making - Measuring and Weighing Ingredients', page 39.
- At room temperature 68°F-77°F (20°C-25°C), except all liquids which should be 80°F (27°C) unless stated otherwise. Temperatures too cool or too warm can prevent the yeast from activating and affect the way the bread rises and bakes.
- c) Add ingredients to the bread pan in the order listed in the recipe to ensure the dough mixes thoroughly and rises sufficiently. Wipe any spilt ingredients from the rim and outside of the pan and ensure it is clean and dry.
  - Liquid ingredients
  - Fats
  - Dry ingredients eg. salt, sugar, flour
  - Yeast



## OPERATING YOUR BREVILLE BREAD MAKER - BEGINNER'S GUIDE

### TIP

There are three main types of domestic yeast available:

- Cake Yeast: also known as fresh yeast or wet yeast
- Active Dry Yeast
- Instant Yeast: also known as quick-rise yeast, rapid-rise yeast, fast-rising yeast, fast-acting yeast or bread machine yeast.

Cake Yeast is not recommended for use with the bread maker. We recommend using Active Dry Yeast, added directly into the flour (no dissolving necessary) if the liquid ingredients are 80°F (27°C), unless stated otherwise.

For the shorter **BASIC RAPID** and **WHOLE WHEAT RAPID** settings, use only Instant Yeast or the bread will not rise properly during the shortened 'rise' phase. We also recommend adding Vital Wheat Gluten when using these settings. For recommended quantities, Refer to 'Vital Wheat Gluten', page 45 and 'Yeast', page 46.

Yeast must be separate from wet ingredients, so always ensure to layer ingredients in the bread pan in the order listed in the recipe (liquids, fats, dry ingredients, yeast). When using the Delay Start feature, this is particularly important as the yeast should not be placed in direct contact with water, salt or sugar as these can prematurely activate or decrease the activity of the yeast and the bread may not rise. When using the Delay Start feature, we recommend layering the ingredients in the order listed in the recipe, making a small hollow in the center of the flour (ensuring the hollow does not touch the water, salt or sugar layer) then placing the yeast in the hollow.

### NOTE

Do not underfill or overfill the bread pan as the bread may not mix properly. The recipes in this book are designed for 1lb to 2.5lb (0.5kg to 1.25kg) loaves. However if developing your own recipes, as a general guide, a minimum 2 cups and maximum 4.5 cups of total dry ingredients is recommended. On the jam setting, as a general guide, a maximum 3 cups of fruit should be used.

### 4. Return the Bread Pan to the Baking Chamber

- a) Align the wing-nut on the underside of the bread pan with the drive mechanism in the interior baking chamber of the stainless steel housing. You may need to turn the wing-nut slightly if you have difficulty aligning it onto the drive mechanism. Push down firmly until the bread pan is securely in position.

It is important that the bread pan is properly assembled onto the drive mechanism to ensure the paddle operates correctly.

- b) Lower the lid. It is not recommended to lift the lid during operation unless stated in the recipe, to check the consistency of the dough during the 'knead' phase, or to glaze and add seeds to the top of the loaf during the 'bake' phase. Refer to 'Using the Pause Feature', page 31.

### 5. Load the Automatic Fruit and Nut Dispenser

The Automatic Fruit and Nut Dispenser releases fruits, nuts, chocolate chips, seeds or other suitably sized ingredients into the dough at exactly the right time during the 'knead' phase. If added before this time, excessive kneading will cause the

## OPERATING YOUR BREVILLE BREAD MAKER - BEGINNER'S GUIDE

ingredients to break down rather than maintain their shape within the dough.

- a) Ensure the bread pan is in the baking chamber and the lid is closed. Loading ingredients into the dispenser before this time increases the risk of ingredients falling into the baking chamber and burning during the 'bake' phase.
- b) Lift open the lid of the Automatic Fruit and Nut Dispenser. Touch the base of the dispenser to check that it is completely closed before adding a maximum  $\frac{3}{4}$  cup of dry ingredients. If the base is open, see Troubleshooting, page 58.
- c) Always remember:
  - Ingredients should be suitably sized so they do not fall through the steam vents at the base of the dispenser. We recommend separating ingredients that may stick together, such as raisins and other fruits, before adding.
  - Liquids should not be added to the dispenser.
  - Glacé (glazed) fruits such as cherries, ginger, pineapple, etc. should be washed and well-dried on kitchen paper towel before adding into the dispenser.
  - Bottled or canned ingredients such as olives, sun dried tomatoes etc. should be drained and well-dried on kitchen paper towel before adding to the dispenser.
  - It is recommended that the dispenser be cleaned thoroughly with a soft, damp cloth after each use.
- d) The Fruit and Nut Dispenser will automatically release its contents on the BASIC, BASIC RAPID, WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID, GLUTEN FREE, CRUSTY LOAF, SWEET, YEAST FREE and all DOUGH

settings. You may notice the base of the dispenser flip open during the bread making cycle even when it is empty. This is normal. It is the dispenser automatically releasing ingredients 8 minutes before the end of the 'knead 2' phase, regardless of whether it has been loaded.

### TIP

If ingredients exceed the maximum  $\frac{3}{4}$  cup capacity of the dispenser, lift open the lid and add ingredients manually when the 'add-in' alert sounds 8 minutes before the end of the 'knead 2' phase. Ensure the BEEPER button has not been muted and the sound alerts are on - there should be no  symbol on the LCD screen. Do not press and hold the CANCEL button to add ingredients as this will cancel the entire cycle.

### 6. Plug in the Power Cord

- a) Unwind the power cord completely and insert the power plug into a grounded power outlet.
- b) An alert will sound and the LCD screen will illuminate. The function options will appear with an indicator on the preset BASIC setting.

### 7. Select the Setting

- a) Turn the SELECT push-dial until the indicator on the LCD screen reaches the desired setting. Press the push-dial to select.
- b) If you accidentally press the wrong setting, press the CANCEL button to return to the main menu and make your selection again.

## OPERATING YOUR BREVILLE BREAD MAKER - BEGINNER'S GUIDE

The table below outlines the different settings.

SETTING	PADDLE	DESCRIPTION	CRUST COLOR OPTIONS	LOAF SIZE OPTIONS	MORE INFORMATION
CUSTOM	Depends on selected setting	<p>This is a setting that allows you to modify the preset, recommended temperatures and times for the 'preheat', 'knead', 'rise', 'punch-down', 'bake' and 'keep warm' phases to suit a specific recipe or your personal preference. It then stores it in the memory of the bread maker.</p> <p>This is particularly useful if you have a favorite recipe that you regularly bake. Alternatively, for advanced bakers it allows you to factor in variables such as the brand and type of flour, quality of the yeast, altitude and climate considerations. For example, in a humid climate the rising cycles can be reduced.</p>	Depends on selected setting	Depends on selected setting	'Using the CUSTOM setting', page 36.
BASIC		<p>This is an all-purpose setting for white breads, whole wheat breads and whole grain breads that contain more than 50% bread flour. Use this setting for packaged bread mixes.</p>	LIGHT MEDIUM DARK	1.0lb (0.5kg) 1.5lb (0.75kg) 2.0lb (1.0kg) 2.5lb (1.25kg)	<p>Use the MODIFY button to see the preset phase temperatures and times. Refer to 'Using the MODIFY button', page 34.</p> <p>For recipes, refer to the BASIC section, page 63.</p>
BASIC RAPID		<p>This is an all-purpose setting for white breads, whole wheat breads and whole grain breads that contain more than 50% bread flour. Use this setting for packaged bread mixes.</p> <p>Unlike the BASIC setting, the BASIC RAPID setting reduces all three of the 'rise' phases, shortening the entire cycle time by approximately an hour. For this reason, Instant Yeast (also known as quick-rise yeast, rapid-rise yeast, fast-rising yeast, fast-acting yeast or bread machine yeast) must be used with this setting or the bread will not rise and bake properly.</p> <p>Almost any BASIC recipe can be modified for use with the BASIC RAPID setting by replacing Active Dry Yeast with an equal or larger amount of Instant Yeast. We also recommend adding Vital Wheat Gluten. For recommended quantities, Refer to 'Vital Wheat Gluten', page 45 and 'Yeast', page 46.</p>	LIGHT MEDIUM DARK	1.0lb (0.5kg) 1.5lb (0.75kg) 2.0lb (1.0kg) 2.5lb (1.25kg)	<p>Use the MODIFY button to see the preset phase temperatures and times. Refer to 'Using the MODIFY button', page 34.</p> <p>For recipes, refer to the BASIC section, page 63.</p>

## OPERATING YOUR BREVILLE BREAD MAKER - BEGINNER'S GUIDE

SETTING	PADDLE	DESCRIPTION	CRUST COLOR OPTIONS	LOAF SIZE OPTIONS	MORE INFORMATION
WHOLE WHEAT	Collapsible 	<p>This is a setting for breads that contain more than 50% whole wheat, whole grain, or specialty flour such as barley or rye.</p> <p>Due to ingredient properties, breads baked on the WHOLE WHEAT setting are generally shorter and denser than breads baked on the BASIC setting. To encourage a lighter, higher loaf, unlike the BASIC setting, the WHOLE WHEAT setting has a 'preheat' phase that warms the ingredients to allow the yeast to perform optimally. The 'preheat' phase also allows heavy grains and flours to absorb liquid, before softening and expanding for better gluten development.</p>	LIGHT MEDIUM DARK	1.0lb (0.5kg) 1.5lb (0.75kg) 2.0lb (1.0kg) 2.5lb (1.25kg)	<p>Use the MODIFY button to see the preset phase temperatures and times. Refer to 'Using the MODIFY button', page 34.</p> <p>For recipes, refer to the WHOLE WHEAT section, page 73.</p>
WHOLE WHEAT RAPID	Collapsible 	<p>This is a setting for breads that contain more than 50% whole wheat, whole grain, or specialty flour such as barley or rye.</p> <p>Unlike the WHOLE WHEAT setting, the WHOLE WHEAT RAPID setting reduces all three of the 'rise' phases, shortening the entire cycle time by approximately an hour. For this reason, Instant Yeast (also known as quick-rise yeast, rapid-rise yeast, fast-rising yeast, fast-acting yeast or bread machine yeast) must be used with this setting or the bread will not rise and bake properly.</p> <p>Almost any WHOLE WHEAT recipe can be modified for use with the WHOLE WHEAT RAPID setting by replacing Active Dry Yeast with an equal or larger amount of Instant Yeast. We also recommend adding Vital Wheat Gluten. For recommended quantities, Refer to 'Vital Wheat Gluten', page 45 and 'Yeast', page 46.</p>	LIGHT MEDIUM DARK	1.0lb (0.5kg) 1.5lb (0.75kg) 2.0lb (1.0kg) 2.5lb (1.25kg)	<p>Use the MODIFY button to see the preset phase temperatures and times. Refer to 'Using the MODIFY button', page 34.</p> <p>For recipes, refer to the WHOLE WHEAT section, page 73.</p>

## OPERATING YOUR BREVILLE BREAD MAKER - BEGINNER'S GUIDE

SETTING	PADDLE	DESCRIPTION	CRUST COLOR OPTIONS	LOAF SIZE OPTIONS	MORE INFORMATION
GLUTEN FREE	Collapsible 	<p>This is a setting for breads that contain gluten free flours such as rice flour, tapioca flour, potato flour, buckwheat flour, arrowroot etc.</p> <p>Due to ingredient properties, the consistency of the dough is wetter and more like a thick, sticky batter than a firm dough ball. It is important not to over-knead gluten-free doughs because of the reduced elastic properties usually provided by gluten. For this reason, in comparison to the BASIC setting, there is a shorter 'knead' phase, shorter 'rise' phase and due to the high moisture content, a higher baking temperature.</p>	LIGHT MEDIUM DARK	2.0lb (1.0kg) 2.5lb (1.25kg)	<p>Due to the ingredient properties of gluten free flours, the quantities for the 1.0lb (0.5kg) and 1.5lb (0.75kg) loaf do not fill the bread pan to the ideal volume for a uniform loaf. For this reason, these loaf sizes have been omitted.</p>
CRUSTY LOAF	Collapsible 	<p>This is a setting for breads low in fat and sugar, producing a bread with a crisp crust and a fine-textured, chewy inner crumb. These breads are sometimes referred to as French, European, Continental, Artisan, Peasant or Country breads.</p> <p>In comparison to the BASIC setting, the 'rise' phase is longer, 'bake' time longer and 'bake' temperature higher to produce a crisp crust and a firmer inner texture.</p>	<p>Not applicable</p> <p>The CRUSTY LOAF setting is preset with the recommended crust color that produces a crisp crusted loaf.</p> <p>The MODIFY button can be used to modify the baking temperature and/or time if a crispier or less crisp crust is desired. Refer to 'Using the MODIFY button', page 34.</p>	1.0lb (0.5kg) 1.5lb (0.75kg) 2.0lb (1.0kg) 2.5lb (1.25kg)	<p>Use the MODIFY button to see the preset phase temperatures and times. Refer to 'Using the MODIFY button', page 34.</p> <p>For recipes, refer to the GLUTEN FREE section, page 81.</p> <p>Use the MODIFY button to see the preset phase temperatures and times. Refer to 'Using the MODIFY button', page 34.</p> <p>For recipes, refer to the CRUSTY LOAF section, page 85.</p>

## OPERATING YOUR BREVILLE BREAD MAKER - BEGINNER'S GUIDE

SETTING	PADDLE	DESCRIPTION	CRUST COLOR OPTIONS	LOAF SIZE OPTIONS	MORE INFORMATION
SWEET	Collapsible	<p>This is a setting for breads high in sugar, fats and proteins.</p> <p>Due to ingredient properties, sweet breads high in sugar, fats and proteins tend to brown quicker. For this reason, in comparison to the BASIC setting, there is a lower 'bake' temperature.</p>	<p>Not applicable</p> <p>The SWEET setting is preset with the recommended crust color that prevents over browning of most sweet breads high in sugar, fat and protein.</p> <p>The MODIFY button can be used to modify the baking temperature and/or time if a lighter or darker crust is desired. Refer to 'Using the MODIFY button', page 34.</p>	<p>1.0lb (0.5kg) 1.5lb (0.75kg) 2.0lb (1.0kg) 2.5lb (1.25kg)</p>	<p>Use the MODIFY button to see the preset phase temperatures and times. Refer to 'Using the MODIFY button', page 34.</p> <p>For recipes, refer to the SWEET section, page 94.</p>
YEAST FREE	Collapsible	<p>This is a setting for breads that contain baking powder or baking soda rather than yeast to make the bread rise. These breads have a cake-like texture and are sometimes referred to as quick breads, batter breads or cake breads. Use this setting for packaged corn bread, quick bread and cake mixes.</p> <p>In comparison to the BASIC setting, the YEAST FREE setting jumps straight from the 'knead' phase to the 'bake' phase - omitting the 'rise' phase due to the omission of yeast.</p>	<p>Not applicable</p> <p>Like a cake mixture, yeast free breads require a fixed baking temperature and time to produce a specific crust color. For this reason, no crust color options are available on this setting.</p> <p>The MODIFY button can be used to modify the baking temperature and/or time if a lighter or darker crust is desired. Refer to 'Using the MODIFY button', page 34.</p>	<p>Not applicable</p> <p>Like a cake mixture, yeast free breads have fixed ingredient quantities to produce a specific loaf size. For this reason, no loaf size options are available on this setting.</p>	<p>Use the MODIFY button to see the preset phase temperatures and times. Refer to 'Using the MODIFY button', page 34.</p> <p>For recipes, refer to the YEAST FREE section, page 100.</p>

## OPERATING YOUR BREVILLE BREAD MAKER - BEGINNER'S GUIDE

SETTING	PADDLE	DESCRIPTION	CRUST COLOR OPTIONS	LOAF SIZE OPTIONS	MORE INFORMATION
DOUGH-BREAD	Collapsible	<p>This is a setting for bread doughs that are intended to be shaped by hand into traditional loaf shapes or in special ways - dinner rolls, round loaves, braids, twists, bread sticks, bagels etc - then baked using the BAKE ONLY setting or in an oven.</p> <p>This setting mixes ingredients, then takes the dough through the 'knead' phase and 'rise' phase. At the end of the cycle, the dough should be removed, shaped then allowed to rise before baking.</p>	Not applicable	Not applicable	<p>Use the MODIFY button to see the preset phase temperatures and times. Refer to 'Using the MODIFY button', page 34.</p> <p>For recipes, refer to the DOUGH section, page 106 - 109.</p>
DOUGH-PIZZA	Collapsible	<p>This is a setting for pizza and focaccia doughs. In comparison to the DOUGH-BREAD setting, the DOUGH-PIZZA setting has a shorter 'rise' phase as the dough does not need to become a big puffy mass that is characteristic of bread doughs.</p> <p>The only difference between pizza crust and focaccia is that instead of being baked immediately after shaping to make a thin, crisp pizza crust, focaccia is left to rise a second time before baking. For this reason, pizza doughs should be removed, shaped then baked, while focaccia doughs should be removed, shaped then allowed to rise before baking.</p>	Not applicable	Not applicable	<p>Use the MODIFY button to see the preset phase temperatures and times. Refer to 'Using the MODIFY button', page 34.</p> <p>For recipes, refer to the DOUGH section, page 110 - 111.</p>
DOUGH-PASTA	Collapsible	<p>This is a setting for pasta doughs. In comparison to the DOUGH-BREAD and DOUGH-PIZZA settings, the DOUGH-PASTA setting omits the 'rise' phase due to the omission of yeast. At the end of the cycle, the dough should be removed and allowed to rest at room temperature before rolling and cutting.</p>	Not applicable	Not applicable	<p>Use the MODIFY button to see the preset phase temperatures and times. Refer to 'Using the MODIFY button', page 34.</p> <p>For recipes, refer to the DOUGH section, page 112 - 115.</p>

## OPERATING YOUR BREVILLE BREAD MAKER - BEGINNER'S GUIDE

SETTING	PADDLE	DESCRIPTION	CRUST COLOR OPTIONS	LOAF SIZE OPTIONS	MORE INFORMATION
BAKE ONLY		<p>This is a setting to:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Darken or crisp loaf already baked and cooled. This only takes a few minutes so check regularly.</li> <li>- Re-warm loaf already baked and cooled.</li> <li>- Bake doughs that have been hand-shaped.</li> <li>- Melt or brown toppings on baked bread.</li> </ul> <p>The bake time and temperature range is 1:00min - 2:00hrs and 140°F - 300°F (60°C - 150°C).</p> <p><b>NOTE:</b> Due to the small, enclosed baking chamber and close proximity of the heating element, the baking temperatures are lower than a wall oven but hot enough to bake the bread efficiently and evenly.</p>	Not applicable	Not applicable	Use the BAKE setting with one of the hand-shaping techniques on pages 31-32.
JAM		<p>This is a setting for making jams from fresh fruits. They make a delicious accompaniment to freshly baked bread. The bread maker is ideal for making jam as the paddle continuously stirs ingredients.</p>	Not applicable	Not applicable	<p>Use the MODIFY button to see the preset phase temperatures and times. Refer to 'Using the MODIFY button', page 34.</p> <p>For recipes, refer to the JAM section, page 116.</p>

### 8. Select the Crust Color

- If the selected setting has crust color options, the LCD screen will indicate a blinking 'CRUST' and the preset crust color. To change the preset crust color, turn the SELECT push-dial until the indicator on the LCD screen reaches the desired crust color - LIGHT, MEDIUM or DARK. Press the push-dial to select.

The crust color can only be selected on the BASIC, BASIC RAPID, WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID and GLUTEN FREE settings.

- If you accidentally press the wrong crust color, press the CANCEL button to return to the main menu and make your selection again.

### 9. Select the Loaf Size

- If the selected setting has loaf size options, the LCD screen will indicate a blinking 'SIZE' and the preset loaf size. To change the preset loaf size, turn the SELECT push-dial until the indicator on the LCD screen reaches the desired loaf size - 1.0lb (0.5kg), 1.5lb (0.75kg), 2.0lb (1.0kg) or 2.5lb (1.25kg). Press the push-dial to select.

The loaf size can only be selected on the BASIC, BASIC RAPID, WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID, GLUTEN FREE, CRUSTY LOAF and SWEET settings. Only the 2.0lb (1.0kg) and 2.5lb (1.25kg) loaf size can be selected on the GLUTEN FREE setting.

## OPERATING YOUR BREVILLE BREAD MAKER - BEGINNER'S GUIDE

### NOTE

Although the bread maker is capable of making 1.0lb (0.5kg), 1.5lb (0.75kg), 2.0lb (1.0kg) or 2.5lb (1.25kg) loaves, we recommend the larger sizes. The ingredient quantities for the 1.0lb (0.5kg) loaf may not fill the bread pan to the ideal volume for a uniform loaf. This is especially true for breads that contain whole grains or other special ingredients. This is why some settings have limited or no loaf size options.

### NOTE

The loaf sizes - 1.0lb (0.5kg), 1.5lb (0.75kg), 2.0lb (1.0kg) and 2.5lb (1.25kg) - are a guide to the size of the loaf only. Different ingredients will affect the actual weight and size of the baked loaf.

For example:

- A 1.0lb loaf baked with fruit and nuts will be heavier than a plain 1.0lb loaf.
- A 1.0lb 100% whole wheat loaf will be smaller and shorter than a 1.0lb regular white loaf as whole wheat flour does not rise as well as bread flour.

- b) If you accidentally press the wrong loaf size, press the CANCEL button to return to the main menu and make your selection again.

### 10. Start the Bread Maker

The bread maker is now ready to activate, automatically calculating the recommended temperatures and times for the 'preheat', 'knead', 'rise', 'punch-down', 'bake' and 'keep warm' phases based on your selected setting, crust color and loaf size. The LCD screen will indicate the recommended total cycle time.

- a) To modify the recommended temperatures and times for the 'preheat', 'knead', 'rise', 'punch-down', 'bake' and 'keep warm' phases, refer to 'Using the MODIFY button', page 34.
- b) To activate the cycle using the recommended temperatures and times for the 'preheat', 'knead', 'rise', 'punch-down', 'bake' and 'keep warm' phases, press the START | PAUSE button. The button surround will illuminate red. As the cycle begins, the LCD screen will indicate the time remaining until the loaf is ready and the progress indicator will flash to indicate the current phase of the cycle.

### NOTE

When using the bread maker for the first time you may notice the machine emit vapors. These are the protective substances on the heating elements. These are safe, not detrimental to the performance of the bread maker and will dissipate with use.

- c) To pause the cycle, press and hold the START | PAUSE button. Refer to 'Using the PAUSE feature', page 31.
- d) To cancel the cycle, press and hold the CANCEL button. The LCD screen will return to the main menu.

## OPERATING YOUR BREVILLE BREAD MAKER - BEGINNER'S GUIDE

The table below outlines the phases of the cycle.

PHASE	DESCRIPTION	NOTES
'Preheat'	The 'preheat' phase warms the ingredients to allow the yeast to perform optimally. It also allows heavy grains and flours to absorb liquid, before softening and expanding for better gluten development. During this phase, no movement occurs in the bread pan.	This phase will only occur on the WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID and JAM settings.
'Knead 1'	The 'knead 1' phase distributes the yeast and moistens the gluten in the flour. During this phase, the paddle will rotate slowly.	<p>Viewing window may fog up. This is normal and will dissipate later in the cycle.</p> <p>There may be lumps and unincorporated ingredients in the corners of the bread pan. This is normal. They will be incorporated during the 'knead 2' phase.</p>
'Knead 2'	The 'knead 2' phase thoroughly mixes the ingredients and strengthens the moistened gluten strands to a springy elasticity. A dough ball will form. During this phase, the paddle will rotate faster and in both the clockwise and counterclockwise direction. You may notice the collapsible paddle automatically collapse into the flat position then return to the upright position multiple times during this phase. This action allows the dough ball to accumulate all the unincorporated ingredients in the corners of the bread pan. The Automatic Fruit and Nut Dispenser will automatically release its contents 8 minutes before the end of the 'knead 2' phase, regardless of whether it has been loaded.	<p>Viewing window may fog up. This is normal and will dissipate later in the cycle.</p> <p>There may be lumps and unincorporated ingredients in the corners of the bread pan. Be patient - the clockwise and counterclockwise direction of the paddle will eventually incorporate all the ingredients before the end of the 'knead 2' phase, however if necessary use a rubber spatula to fold in any flour from around the edges of the bread pan. This is especially important on the GLUTEN FREE and YEAST FREE settings.</p> <p>Humidity, the way the flour is measured and the moisture content of the flour affects dough consistency. For this reason, you may wish to check the dough approximately 5-10 minutes into this phase. Lift open the lid. Poke the dough ball with your finger, careful to avoid the moving paddle. The dough should feel soft and sticky like scotch tape. If it is too dry, add liquid (80°F/27°C), <math>\frac{1}{2}</math> to 1 tablespoon at a time. If it is too wet, add flour 1 tablespoon at a time.</p> <p>NOTE: Gluten free doughs will be wetter and more like a thick, sticky batter, while yeast free bread doughs will look like a cake batter.</p>

## OPERATING YOUR BREVILLE BREAD MAKER - BEGINNER'S GUIDE

PHASE	DESCRIPTION	NOTES
'Rise 1' 'Punch Down' 'Rise 2' 'Punch Down'	The 'rise' phase, also known as 'proofing', is a period of rest that allows the gluten to become smooth and elastic. The dough ball will become a puffy mass that increases in size. This phase is important to the flavor of the bread.  During this phase, no movement occurs in the bread pan.  The 'rise 1' and 'rise 2' phases are separated by two 'punch down' phases, also known as 'deflating'. This phase is necessary to release the trapped carbon dioxide within the dough.  During this phase, the paddle will rotate a few turns lasting approx. 10-15 seconds.	If the dough is unevenly sitting to one side of the bread pan, it should be centered over the paddle before the 'rise 3' phase to avoid a lopsided loaf. This is especially important for the smaller 1.0lb (0.5kg) and 1.5lb (0.75kg) loaf sizes.  TIP: Although the collapsible paddle will automatically collapse before the start of the 'bake' phase to minimize the hole at the bottom of the baked loaf, you can also remove the paddle altogether for an even smaller hole. At the start of the 'rise 3' phase, the 'remove paddle' alert will sound. Press and hold the START   PAUSE button to pause the cycle. With protective hot pads or insulated oven mitts, lift open the lid. Hold the bread pan by the handle and lift straight up. Place the bread pan on a wire rack. Close the lid. Take the dough from the bread pan, remove the paddle, form the dough into a neat ball and replace in the center of the bread pan. Return the bread pan to the baking chamber. Close the lid. Press the START   PAUSE button to resume the cycle.  It is important to remove the dough when the alert sounds, and to replace the dough in the center of the pan to ensure the dough rises completely and is not lopsided. Removing the paddle is not recommended on the GLUTEN FREE and YEAST FREE settings as the dough is more like a batter.
'Rise 3'	The 'rise 3' phase is the final rise before the loaf is baked. At the end of this rise, the risen dough usually fills the bread pan, taking the shape of the pan. This is why this phase is also as 'shaping'.  During this phase, no movement occurs in the bread pan.	If the dough rises higher than the bread pan, open the lid, pierce the top with a skewer or toothpick and allow it to gently deflate. This should prevent it from baking over the top of the bread pan, collapsing or spilling onto the heating element.
'Bake'	The 'bake' phase regulates the baking time and temperature according to the individual recipe.  During this phase, no movement occurs in the bread pan.	Steam will emit from the steam vents. This is normal. Do not cover the steam vents or touch appliance surfaces as they will be hot.
'Keep Warm'	The 'keep warm' phase holds the temperature of the baked bread for up to 60 minutes before automatically turning off.  During this phase, no movement occurs in the bread pan.  To turn off the 'keep warm' phase, or to reduce the 60 minute keep warm time, refer to 'Using the MODIFY button', page 34.	To retain a crisp loaf crust, press and hold the CANCEL button and remove the bread pan before the 'keep warm' phase. The sides of the loaf may concave and become soggy or the crust may become harder and darker during the 'keep warm' phase.

### NOTE

Due to ingredient properties, some settings have been programmed to skip certain phases.

## OPERATING YOUR BREVILLE BREAD MAKER - BEGINNER'S GUIDE

### NOTE

The bread maker is equipped with Power Failure Protection. If the power supply is interrupted then restored, this feature allows the cycle to automatically resume where it left off instead of starting from the beginning of the cycle. For the Power Failure Protection to activate, the bread maker must have been operating for a minimum of 5 minutes before the power was interrupted, and the power must be restored within 60 minutes. If the power is not restored within 60 minutes; if you are unsure when the outage occurred; or if the 'bake' phase was interrupted; it is recommended to discard the ingredients, particularly when using perishable ingredients such as dairy products, eggs, etc.

### 11. Remove the Bread Pan

- When the cycle is complete, an alert will sound and the 'keep warm' phase will automatically begin to count up to 60 minutes. To retain a crisp loaf crust, we recommend removing the bread pan at this point. Press and hold the CANCEL button. With protective hot pads or insulated oven mitts, lift open the lid. Hold the bread pan by the handle and lift straight up. Place the bread pan on a wire rack. Be careful not to place it on a tablecloth, plastic surface, or other heat-sensitive surface which may scorch or melt.

### NOTE

The appliance surfaces, including the lid, are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, always use protective hot pads or insulated oven mitts when removing the bread pan from the baking chamber, and when removing the baked bread or jam from the bread pan.

- If the CANCEL button is not pressed and held after the 'bake' phase, the bread maker will automatically commence the 'keep warm' phase. This phase holds the temperature of the baked bread for up to 60 minutes before automatically turning off. During the 'keep warm' phase, the LCD screen will count-up indicating how long the baked loaf has been kept warm.

The 'keep warm' phase is activated on the BASIC, BASIC RAPID, WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID, GLUTEN FREE, CRUSTY LOAF, SWEET and YEAST FREE settings. To turn off the 'keep warm' phase, or to reduce the 60 minute keep warm time, refer to 'Using the MODIFY button', page 31.

### NOTE

To retain a crisp loaf crust, remove the bread pan before the 'keep warm' phase. The sides of the loaf may concave and become soggy or the crust may become harder and darker during the 'keep warm' phase.

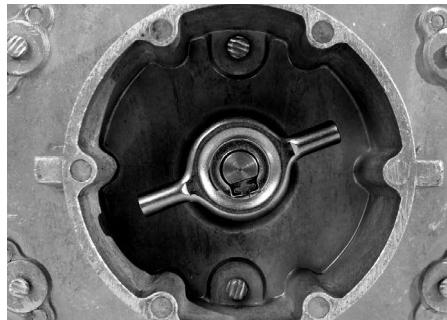
## OPERATING YOUR BREVILLE BREAD MAKER - BEGINNER'S GUIDE

### 12. Remove Bread from the Bread Pan

- a) With protective hot pads or insulated oven mitts, hold the bread pan handle to one side and turn the bread pan upside down onto a wire rack. Gently shake the bread out of the bread pan. The paddle should remain in the bread pan. If it is stuck in the bread, use a non-metal utensil to gently remove it, taking care not to scratch the paddle.

#### TIP

If the bread is difficult to remove, turn the bread pan on its side and with protective hot pads or insulated oven mitts, wiggle the wing-nut on the underside of the bread pan a few times. This will loosen the paddle from the bread. Over-turning the wing-nut can drive the paddle further into the bread and create a large hole.



- b) Place the bread upright on the wire rack to cool for at least 20 minutes before slicing.

The exception is yeast free breads (also known as quick breads, batter breads or cakes). Allow these breads to remain in the bread pan for 20 minutes on a wire rack before removing, then allow to cool for 15 to 30 minutes before slicing.

#### CAUTION

*Always use protective hot pads or insulated oven mitts when handling the bread pan, paddle and bread as they will be very hot. Always remove the paddle from the baked bread before slicing. Never use metal utensils to remove the paddle.*

## OPERATING YOUR BREVILLE BREAD MAKER - BEGINNER'S GUIDE

### 13. Unplug the Bread Maker

- a) While the bread is cooling, unplug the power cord from the power outlet.

#### NOTE

If you wish to make another loaf of bread, allow approximately one hour cooling time before using again. Open the lid to help cool the interior baking chamber. If the bread maker is too hot an error code will appear on the LCD screen. The bread maker will not operate until it cools down to the correct operating temperature for kneading. Refer to 'Troubleshooting', page 59.

- b) With protective hot pads or insulated oven mitts, remove the paddle from the drive shaft inside the bread pan. Do not attempt to remove the paddle with your bare hand as it is very hot. If the paddle is difficult to remove, pour some warm water and a little detergent into the bread pan and allow to stand for 10-20 minutes to loosen baked-on crust or crumb residue.

#### NOTE

Never immerse the outside of the bread pan in water as this may interfere with the free movement of the wing-nut and drive shaft. Submerge and wash only the interior of the bread pan.

- c) Refer to 'Care and Cleaning', page 49

### 14. Slice the Bread

- a) When the bread has cooled sufficiently, place the bread onto a firmly seated breadboard.

#### TIP

Bread slices best when allowed to cool for a minimum of 20 minutes (preferably longer). This allows the steam to escape. The exception is yeast free breads. Refer to Step 12b, page 27. If you wish to serve bread warm, wrap it in foil and re-heat in the oven.

- b) Ensure the paddle is not in the bottom of the baked bread loaf and slice using a serrated bread knife or electric knife. A standard flat-bladed kitchen knife is likely to tear the bread. For rectangular slices, place the loaf on its side and slice across.

### 15. Store the Bread

Store unused bread tightly covered at room temperature for up to 3 days. Sealable plastic bags, plastic containers or a sealable bread box work well. Since homemade bread has no preservatives, it tends to dry out and become stale faster than commercially-made bread. For longer storage, place bread in a sealable plastic bag, removing any air before sealing, then place in the freezer. Bread may be frozen for up to 1 month.

#### TIP

Leftover or slightly hardened bread can be used to make croutons, bread crumbs, bread cups, croustades, melba toast, crostini, bread pudding or stuffings.



# **OPTIONAL SETTINGS**

on your Breville Bread Maker

## OPTIONAL SETTINGS - PAUSE FEATURE

### Using the PAUSE feature

Uses for the pause feature are limited only by your imagination. Bread dough can be hand-shaped into braided breads with decorative crusts, rolled or layered into sweet or savory filled pull-apart breads, or finished with a variety of glazes, crumbles and toppings.

To pause the cycle, press and hold the START | PAUSE button. The LCD screen will display a flashing 'PAUSE' until the START | PAUSE button is pressed again to resume the cycle.

#### NOTE

The pause feature cannot be selected during the 'keep warm' phase.

Here are a few ideas and techniques to get you started.

### Decorative Crusts

1. Prepare an egg wash using 1 egg white or 1 whole egg plus 1 tablespoon of water.
2. At the start of the 'bake' phase, press and hold the START | PAUSE button to pause the cycle.
3. Lift open the lid.
4. With the bread pan still in the interior baking chamber, use a very sharp knife or blade to cut a decorative pattern in the top of the loaf (slashes, tic-tac-toe, cross, etc.) Carefully brush the top of the loaf and cuts with the egg wash, careful not to spill or drip the egg wash inside the interior baking chamber as it will burn. Work quickly to limit the amount of heat loss.

5. Close the lid. Press the START | PAUSE button to resume the cycle.

### Braided Breads

1. Prepare an egg wash using 1 egg white or 1 whole egg plus 1 tablespoon of water.
2. At the start of the 'rise 3' phase, press and hold the START | PAUSE button to pause the cycle.
3. Lift open the lid. Remove the bread pan from the baking chamber and close the lid.
4. Remove the dough and paddle from the bread pan.
5. Divide the dough into 3 equal pieces. Stretch and roll each piece into a 10" (25cm) rope. Place the ropes on a flat surface side by side. Begin braiding from the center of the ropes rather than the ends for a more even shape. When complete, rotate the half braided bread and repeat the procedure from the middle to the other end. Tuck the ends under and place into the bread pan. Carefully brush the top of the loaf with the egg wash and sprinkle with seeds if desired, careful not to spill or drip the egg wash and seeds inside the interior baking chamber as these will burn.
6. Return the bread pan to the baking chamber.
7. Close the lid. Press the START | PAUSE button to resume the cycle.

## OPTIONAL SETTINGS - PAUSE FEATURE

### Pull-Apart Rolls

1. Prepare an egg wash using 1 egg white or 1 whole egg plus 1 tablespoon of water.
2. At the start of the 'rise 3' phase, press and hold the START | PAUSE button to pause the cycle.
3. Lift open the lid. Remove the bread pan from the baking chamber and close the lid.
4. Remove the dough and paddle from the bread pan.
5. Divide the dough into even pieces (12, 18, or 24) and roll each piece into a round ball. Create a single layer of dough balls in the bread pan. Carefully brush the layer with the egg wash and sprinkle with spices. Continue layering and spicing until all the dough balls are used, careful not to spill or drip the egg wash and spices inside the interior baking chamber as these will burn.
6. Return the bread pan to the baking chamber.
7. Close the lid. Press the START | PAUSE button to resume the cycle.

### Rolled Breads

1. Prepare an egg wash using 1 egg white or 1 whole egg plus 1 tablespoon of water.
2. At the end of the 'rise 2' phase, press and hold the START | PAUSE button to pause the cycle.
3. Lift open the lid. Remove the bread pan from the baking chamber and close the lid.
4. Remove the dough and paddle from the bread pan.
5. Roll out the dough on a lightly floured surface into a rectangle shape, approximately 8" x 12" (20cm x 30cm). Spread tomato paste over the dough and top with Italian mixed herbs, chopped salami, chopped black olives and grated cheese. Roll up lengthwise, as for a Swiss roll. Tuck the ends under and place into the bread pan.
6. Return the bread pan to the baking chamber.
7. Close the lid. Press the START | PAUSE button to resume the cycle. The 'rise 3' phase will begin, followed by the 'bake' phase.
8. At 15 minutes into the 'bake' phase, press and hold the START | PAUSE button to pause the cycle.
9. Follow the 'Decorative Crusts' procedure on page 31.

## OPTIONAL SETTINGS – DELAY START BUTTON

### Using the DELAY START button

The DELAY START button conveniently allows you to select when you'd like the loaf to be ready, automatically starting the bread maker at the appropriate time. You can set the timer up to 13 hours in advance before you require the baked loaf to be ready.

While the Delay Start feature can be selected on all settings except for BAKE ONLY and JAM, our experience has shown that some recipes, particularly yeast free breads, do not mix well when delayed, while others do. For this reason, we recommend first testing the recipe with the Delay Start feature before planning to serve it for the first time.



### IMPORTANT

*Never use the Delay Start feature if the recipe includes perishable ingredients such as dairy products, eggs etc. Some dairy products and eggs may be substituted by using dried ingredients such as dried egg powders, dried buttermilk or dry milk. When using this feature with dried substitutions, add the water to the bread pan first, then add the dried substitution after the flour to keep them separate.*

1. Using the SELECT push-dial, select the desired setting, crust color and loaf size. Refer to Steps 1-9, 'Operating your Breville Bread Maker - Beginners Guide', page 13.

### NOTE

*During the delayed time, before the bread making cycle commences, ensure the surrounding temperature of the ingredients and baking chamber is not too hot or too cold. This will ensure efficient operation. Recommended room temperature is 68°F-77°F (20°C-25°C).*

### NOTE

When using the Delay Start feature, we recommend layering ingredients in the bread pan in the order listed in the recipe, making a small hollow in the center of the flour (ensuring the hollow does not touch the water, salt or sugar layer) then placing the yeast in the hollow. Water, salt or sugar can prematurely activate or decrease the activity of the yeast and the bread may not rise.

2. Before pressing the START | PAUSE button to activate the cycle, press the DELAY START button. The LCD screen will indicate 'READY IN' and the preset cycle time will flash.
3. Turn the SELECT push-dial to change the cycle time up to 13 hours in advance, then press to select. The time you select relates to the finish time of the baked loaf. For example, if you select 10 hours, the LCD screen will indicate 'READY IN' and '10:00 HRS', meaning the finished loaf will be ready in 10 hours time.
4. If you accidentally press the wrong time, press the CANCEL button to return to the main menu and make your selection again.
5. Press the START | PAUSE button to activate the delay start feature. The button surround will illuminate red and the LCD screen will display 'READY IN' and begin to count down. There will be no movement inside the bread pan. Once the correct time has lapsed, the cycle will automatically begin. The LCD screen will indicate the time remaining until the loaf is ready and the progress indicator will flash to indicate the current phase of the cycle.

## OPTIONAL SETTINGS – MODIFY BUTTON

### Using the MODIFY button

The preset, recommended temperature and times for the ‘preheat’, ‘knead’, ‘rise’, ‘punch-down’, ‘bake’ and ‘keep warm’ phases can be modified to suit a specific recipe or your personal preference. For example, if you like a crustier loaf, the baking temperature and time can be increased.

#### NOTE

The modified temperatures and times will not be stored in the memory of the bread maker. Instead, the bread maker will return to its default temperatures and times after the modified cycle has finished. To store the modified temperatures and times, refer to ‘Using the CUSTOM setting’, page 36.

#### NOTE

Phases can only be modified if they are already applicable to a setting. For example, the BAKE ONLY setting does not have a ‘knead’ phase, so this phase cannot be modified.

1. Using the SELECT push-dial, select the desired setting, crust color and loaf size. Refer to Steps 1-9, ‘Operating your Breville Bread Maker – Beginners Guide’, page 13.
2. Before pressing the START | PAUSE button to activate the cycle, press the MODIFY button. The LCD screen will display the progress indicator and flash to indicate the phase that can be modified, as well as its preset temperature/time. Use the SELECT push-dial to modify the preset temperature and/or times for each of the phases.
3. Once all the phases have been modified to suit your preferences, the LCD screen will indicate the new cycle time. Press the START | PAUSE button to activate the cycle.

## OPTIONAL SETTINGS – MODIFY BUTTON

The table below outlines the possible modifications for each of the settings.

SETTING	PHASE												
	PRE-HEAT TEMP	PRE-HEAT TIME	KNEAD 1 TIME	KNEAD 2 TIME	RISE TEMP	RISE 1 TIME	PUNCH DOWN	RISE 2 TIME	PUNCH DOWN	RISE 3 TIME	BAKE TIME	BAKE TEMP	KEEP WARM TIME
BASIC			0mins - 1:00hrs	0mins - 1:00hrs	80°F - 93°F (27°C - 34°C)	0mins - 1:40hrs	0 - 120secs	0mins - 1:40hrs	0 - 120secs	0mins - 1:40hrs	0mins - 2hrs	140°F - 300°F (60°C - 150°C)	0mins - 1:00hrs
BASIC RAPID			0mins - 1:00hrs	0mins - 1:00hrs	80°F - 93°F (27°C - 34°C)	0mins - 1:40hrs	0 - 120secs	0mins - 1:40hrs	0 - 120secs	0mins - 1:40hrs	0mins - 2hrs	140°F - 300°F (60°C - 150°C)	0mins - 1:00hrs
WHOLE WHEAT	61°F - 77°F (16°C - 25°C)	0mins - 1:00hrs	0mins - 1:00hrs	0mins - 1:00hrs	80°F - 93°F (27°C - 34°C)	0mins - 1:40hrs	0 - 120secs	0mins - 1:40hrs	0 - 120secs	0mins - 1:40hrs	0mins - 2hrs	140°F - 300°F (60°C - 150°C)	0mins - 1:00hrs
WHOLE WHEAT RAPID	61°F - 77°F (16°C - 25°C)	0mins - 1:00hrs	0mins - 1:00hrs	0mins - 1:00hrs	80°F - 93°F (27°C - 34°C)	0mins - 1:40hrs	0 - 120secs	0mins - 1:40hrs	0 - 120secs	0mins - 1:40hrs	0mins - 2hrs	140°F - 300°F (60°C - 150°C)	0mins - 1:00hrs
GLUTEN FREE			0mins - 1:00hrs	0mins - 1:00hrs	80°F - 93°F (27°C - 34°C)	0mins - 1:40hrs	0 - 120secs			0mins - 1:40hrs	0mins - 2hrs	140°F - 300°F (60°C - 150°C)	0mins - 1:00hrs
CRUSTY LOAF			0mins - 1:00hrs	0mins - 1:00hrs	80°F - 93°F (27°C - 34°C)	0mins - 1:40hrs	0 - 120secs	0mins - 1:40hrs	0 - 120secs	0mins - 1:40hrs	0mins - 2hrs	140°F - 300°F (60°C - 150°C)	0mins - 1:00hrs
SWEET			0mins - 1:00hrs	0mins - 1:00hrs	80°F - 93°F (27°C - 34°C)	0mins - 1:40hrs	0 - 120secs	0mins - 1:40hrs	0 - 120secs	0mins - 1:40hrs	0mins - 2hrs	140°F - 300°F (60°C - 150°C)	0mins - 1:00hrs
YEAST FREE			10mins - 30mins								0mins - 2hrs	140°F - 300°F (60°C - 150°C)	0mins - 1:00hrs
DOUGH - BREAD			0mins - 1:00hrs	0mins - 1:00hrs	80°F - 93°F (27°C - 34°C)	0mins - 1:40hrs							
DOUGH - PIZZA			0mins - 1:00hrs	0mins - 1:00hrs	80°F - 93°F (27°C - 34°C)	0mins - 1:40hrs							
DOUGH - PASTA			10mins - 30mins										
BAKE ONLY											0mins - 2hrs	140°F - 300°F (60°C - 150°C)	
JAM	140°F - 158°F (60°C - 70°C)	0mins - 1:00hrs									0mins - 2hrs	140°F - 300°F (60°C - 150°C)	

## OPTIONAL SETTINGS – CUSTOM SETTING

### Using the CUSTOM setting

The preset, recommended temperatures and times for the ‘preheat’, ‘knead’, ‘rise’, ‘punch-down’, ‘bake’ and ‘keep warm’ phases can be modified to suit a specific recipe or your personal preference, then stored in the memory of the bread maker.

This is particularly useful if you have a favorite recipe that you regularly bake. Alternatively, for advanced bakers it allows you to factor in variables such as the brand and type of flour, quality of the yeast, altitude and climate considerations. For example, in a humid climate the rising cycles can be reduced.

1. Turn the SELECT push-dial until the indicator on the LCD screen reaches the CUSTOM setting. Press the push-dial to select.
2. The LCD screen will indicate ‘CUSTOM 1’. This means you are about to program custom recipe number 1. There are 9 custom recipe spaces for you to program.

#### TIP

We recommend that for your own reference, you record the custom recipe number and recipe, along with a log of the temperatures and times in the charts provided at the end of this booklet, page 121.

3. Press the MODIFY button. The LCD screen will indicate a flashing ‘CUSTOM’ and the MODIFY button surround will flash, indicating that you are in programming mode.
4. Using the SELECT push-dial, select the setting, crust color, loaf size and the temperature and times for the ‘preheat’, ‘knead’, ‘rise’, ‘punch-down’, ‘bake’ and ‘keep warm’ phases. Refer to the table on page 35.

#### TIP

Phases can only be modified if they are already applicable to a setting. For example, the BAKE ONLY setting does not have a ‘knead’ phase, so this phase cannot be modified. If, for some reason, you would like to include or modify a phase that is not applicable to a setting, select the WHOLE WHEAT setting and use it as a base to program your custom recipe setting. The WHOLE WHEAT setting allows you to modify all of the phases.

#### NOTE

If you accidentally select the wrong temperature or time, refer to Step 2 ‘Modifying a Programmed Custom Recipe’, page 37.

5. Once all the phases have been modified to suit your preferences, ‘CUSTOM’ and the MODIFY button surround will no longer flash. The LCD screen will indicate the newly programmed cycle time.
6. To activate the cycle, press the START | PAUSE button.

## OPTIONAL SETTINGS – CUSTOM SETTING

7. Alternatively, to activate the Delay Start feature, press the DELAY START button. Turn the SELECT push-dial to change the cycle time and press to select. The time you select relates to the finish time of the baked loaf. Refer to 'Using the DELAY START button', page 33.

### Modifying a Programmed Custom Recipe

There are 9 custom recipe spaces for you to program. If a space has been filled and the MODIFY button is pressed, the LCD screen will indicate a flashing 'REPLACE?'

1. If you don't want to replace your programmed custom recipe, press the CANCEL button. The LCD screen will no longer indicate a flashing 'REPLACE?'. Turn the SELECT push-dial to check if another space has been filled or not.
2. If you do want to replace or modify your programmed custom recipe, press the SELECT push-dial. The LCD screen will indicate a flashing 'CUSTOM' and the MODIFY button surround will flash, indicating that you are in programming mode. Using the SELECT push-dial, re-select the setting, crust color, loaf size and the temperatures and times for the 'preheat', 'knead', 'rise', 'punch-down', 'bake' and 'keep warm' phases. Once all the phases have been modified to suit your preferences, 'CUSTOM' and the MODIFY button surround will no longer flash. The LCD screen will indicate the newly re-programmed cycle time.

# TIPS FOR BETTER BREAD MAKING

## TIPS FOR BETTER BREAD MAKING

### MEASURING AND WEIGHING INGREDIENTS

With bread machine baking, the most important step is accurately measuring and weighing ingredients. The bread pan has a limited capacity so ingredients must be measured accurately to prevent overflow onto the heating elements and to ensure the recipes rise and taste properly.

For best results, always accurately measure and weigh ingredients and add them to the bread pan in the order listed in the recipe.

#### NOTE

The recipes in this instruction booklet were developed using American imperial weights and measurements. These may differ slightly from metric weights and measurements, so care should be taken to compensate for variances.

### LIQUID MEASURING CUPS

For liquid ingredients, use transparent plastic or glass liquid measuring cups with the measurements marked clearly on the side. Do not use non-transparent plastic or metal measuring cups unless they have measurement markings on the side.

Place the cup on a horizontal flat surface and view markings at eye level. The level of the liquid must be aligned to the appropriate measurement mark. An inaccurate measurement can affect the critical balance of the recipe. Liquid ingredients should be 80°F (27°C) unless stated otherwise.

### DRY MEASURING CUPS AND SPOONS

For dry ingredients, use nested plastic or metal dry measuring cups and spoons. Do not use tableware cups or spoons.

It is important to spoon or scoop the dry ingredients loosely into the cup. There is no need to sift flour. Do not tap the cup or pack the ingredients into the cup unless otherwise directed eg. packed brown sugar. This extra amount can affect the critical balance of the recipe. Level the top of the cup by sweeping the excess with the back of a knife or spoon handle. Dry ingredients should be at room temperature 68°F-77°F (20°C-25°C) unless stated otherwise.

When using measuring spoons for either liquid or dry ingredients such as yeast, sugar, salt, dry milk or honey, measurements should be level, not heaped.

### WEIGHING SCALES

For consistent results it is recommended to use weighing scales if possible as they provide greater accuracy than measuring cups. Place a container onto the scale, tare (or zero) the scales, then spoon or pour ingredients in until the desired weight is achieved.

## TIPS FOR BETTER BREAD MAKING

### As a general guide:

1 cup bread flour	= 5 ounces
1 cup whole wheat flour	= 4 ounces
1 cup all purpose flour	= 4½ ounces
1 tablespoon butter	= ½ ounce (½ stick)
2 tablespoons butter	= 1 ounce (¼ stick)
¼ cup butter	= 2 ounces (½ stick)
½ cup butter	= 4 ounces (1 stick)
1 cup granulated sugar	= 8 ounces
1 tablespoon granulated sugar	= ½ ounce
1 cup brown sugar	= 6 ounces
1 tablespoon brown sugar	= ⅓ ounce
1 cup chopped nuts	= 4 ounces
1 cup fruits	= 5¼ ounces
1 cup chocolate chips	= 3 ounces

### MEASUREMENT CONVERSION CHART

Bread machine recipes often call for some less common measurements such as an ⅛ cup. Use this chart to familiarize yourself with their equivalents.

1½ teaspoons	= ½ tablespoon
3 teaspoons	= 1 tablespoon
4 teaspoons	= 1⅓ tablespoons
½ tablespoon	= 1½ teaspoons
1 tablespoon	= 3 teaspoons
2 tablespoons	= ⅛ cup
4 tablespoons	= ¼ cup
5 tablespoons + 1 teaspoon	= ⅓ cup
8 tablespoons	= ½ cup
12 tablespoons	= ¾ cup
16 tablespoons	= 1 cup
¼ cup	= 4 tablespoons
⅓ cup	= 5 tablespoons + 1 teaspoon
½ cup	= 8 tablespoons
¾ cup	= 12 tablespoons
1 cup	= 16 tablespoons
⅛ cup	= 2 tablespoons
⅓ cup	= ¼ cup + 2 tablespoons
⅕ cup	= ½ cup + 2 tablespoons
⅗ cup	= ¾ cup + 2 tablespoons
1⅛ cup	= 1 cup + 2 tablespoons
1⅓ cup	= 1 cup + 4 tablespoons

## TIPS FOR BETTER BREAD MAKING

### MEASURING INGREDIENTS WHEN DEVELOPING YOUR OWN RECIPES

Use these tips to make developing or adapting a recipe easier.

#### Loaf sizes

As a general formula:

2-cup flour recipe will produce a loaf that is about 1 pound

3-cup flour recipe will produce a loaf that is about 1½ pounds

4-cup flour recipe will produce a loaf that is about 2 pounds

5-cup flour recipe will produce a loaf that is about 2½ pounds

#### NOTE

Do not underfill or overfill the bread pan as the bread may not mix properly. The recipes in this book have been especially designed and tested to produce 1lb to 2.5lb (0.5kg to 1.25kg) loaves, so may have slightly more or less flour than the general formula above. However if developing your own recipes, as a general guide, a minimum 2 cups and maximum 4.5 cups of total dry ingredients is recommended to ensure the dough does not rise over the bread pan. On the jam setting, as a general guide, a maximum 3 cups of fruit should be used.

#### Eggs

As a general formula:

1 egg = ¼ liquid cup

1 egg white = 3 tablespoons

1 egg yolk = 1 tablespoon

1 egg = 3 tablespoons liquid egg substitute

1 egg = 1 tablespoon egg white powder + 2 tablespoons cold water beaten until foamy

#### Milk

As a general formula:

1 cup fresh milk = 3 tablespoons dry milk powder + 1 cup water.

Use 4-5 tablespoons for a richer flavor.

# THE VITAL INGREDIENTS

## THE VITAL INGREDIENTS

### BREAD IMPROVER – ASCORBIC ACID (VITAMIN C)

A bread improver will help strengthen the framework of the bread resulting in a loaf that is lighter in texture, higher in volume, more stable and with enhanced keeping qualities. The ingredients in a bread improver are usually a food acid such as ascorbic acid (Vitamin C) and other enzymes (amylases) extracted from wheat flours. An unflavored, crushed Vitamin C tablet or Vitamin C powder can be used as a bread improver and added to the dry ingredients. As a general guide, use 1 large pinch per 3 cups of flour.

### BAKING POWDER

Double acting baking powder is a leavening agent used in yeast free breads. This type of leavening agent does not require rising time before baking, as the chemical reaction works when liquid ingredients are added, then again during the baking process. Baking powder can be substituted in place of baking soda.

### BAKING SODA

Baking soda is another leavening agent. It also does not require rising time before baking as the chemical reaction works during the baking process. Baking soda cannot be substituted in place of baking powder.

### EGGS

Eggs add flavor, richness and tenderness to bread. Liquid egg substitutes, powdered egg and powdered egg whites may

be substituted for fresh eggs, however all should be at room temperature before adding to the bread pan unless stated otherwise. Fresh eggs should not be used with the Delay Start feature.

#### TIP

Gently and safely warm cold eggs by placing whole eggs in a bowl and covering with moderately hot tap water for 10 minutes.

### FATS

Fats, such as unsalted butter, olive oil or vegetable oil, add taste, texture, moisture and enhanced keeping qualities to breads. If unsalted butter is used, it should be cut into  $\frac{1}{2}$ " pieces and brought to room temperature before adding to the bread pan unless stated otherwise. Breads baked on the CRUSTY LOAF setting generally get their crisp crust and texture from the lack of fat added. However if called for, use good quality oils as the flavor of the flour and fats will be very apparent.

### FLOUR

Flour is the most important ingredient used for bread making. It provides food for the yeast and structures the loaf. When mixed with liquid, the protein in the flour starts to form gluten. Gluten is a network of elastic strands which interlock to trap the gases produced by yeast. This process increases as the dough undergoes kneading and provides the dough with the structure required to produce the weight and shape of the bread.

## THE VITAL INGREDIENTS

Keep flour in a secure, airtight container. Keep whole wheat flours stored in the refrigerator, freezer or a cool area to prevent them from becoming rancid. There is no need to sift flour when bread machine baking, however it is necessary that it comes to room temperature before adding to the bread pan.

### All-Purpose Flour

All-purpose flour can be bleached or unbleached, we recommend the unbleached variety. This flour is ideal for yeast free breads (also known as quick breads, batter breads or cake breads) as it produces a tender loaf with good texture and crumb. Bread flour tends to produce a tough yeast free loaf, while pastry flour tends to produce an overly tender loaf.

### Bread Flour

Bread flour, also known as baker's flour or bread machine flour is a high protein (gluten), white wheat flour. For bread machine baking, we recommend using unbleached bread flour over all-purpose flour as it produces a tall, springy loaf. "King Arthur" unbleached bread flour was used in the development of all bread flour recipes contained in this booklet.

### Rye flour

Rye flour is a low protein (gluten) flour traditionally used to make Pumpernickel and Black breads. Rye flour must generally always be mixed with a high proportion of bread flour as it does not contain enough gluten to develop the structure for a high, even-grained loaf.

### Self-Rising Flour

Self-rising flour is not recommended for bread machine baking as it contains leavening ingredients that interfere with

bread making. This flour is more suited for biscuits, scones, shortcakes, pancakes or waffles.

### Whole Wheat Flour

Whole wheat flour is milled from the entire wheat kernel, hence it contains all the bran, germ and flour of the whole wheat grain. Although breads baked with whole wheat flour will be higher in fiber, the loaf is generally smaller and heavier than white loaves.

#### TIP

Whole wheat flour with low protein (gluten) can be improved by adding vital wheat gluten (see below).

### Vital Wheat Gluten

Vital wheat gluten is manufactured from wheat flour that has been treated to remove most of the starch, leaving a flour with very high protein content. Adding vital wheat gluten can improve the structure, increase volume and lighten texture when using a low protein, all-purpose, whole wheat, rye or stone ground flour.

#### TIP

We recommend adding vital wheat gluten to Instant Yeast (also known as quick-rise yeast, rapid-rise yeast, fast-rising yeast, fast-acting yeast or bread machine yeast) when using the BASIC RAPID and WHOLE WHEAT RAPID settings as it produces a better rise during the shortened 'rise' phase.

## THE VITAL INGREDIENTS

### As a general guide:

2.5lb loaf size = add 2½ teaspoons vital wheat gluten  
2.0lb loaf size = add 2½ teaspoons vital wheat gluten  
1.5lb loaf size = add 2 teaspoons vital wheat gluten  
1.0lb loaf size = add 1½ teaspoons vital wheat gluten

### GLAZES

Glazes enhance the flavor of baked breads and give them a professional finish. After glazing, breads can be sprinkled with your favorite seeds and toppings eg. poppy, sesame or caraway seeds.

#### Egg Glaze

Use 1 egg white or 1 whole egg plus 1 tablespoon of water. Brush over dough before baking.

#### Melted Butter Crust

Brush melted butter over just-baked bread for a softer, more tender crust.

#### Milk Glaze

Brush milk or cream over just-baked bread for a softer, shiny crust.

#### Sweet Icing Glaze

Mix 1 cup sifted confectioner's sugar with 1 to 2 tablespoons of milk until smooth. Drizzle over raisin bread or sweet breads when they are almost cool.

### MILK

Milk enhances the flavor and increases the nutritional value of bread. All liquids, including milk, should be 80°F (27°C) before adding to the bread pan unless stated otherwise. Fresh milk should not be substituted for dry milk unless stated in the recipe. Dry milk (fat-free or regular) is convenient and enables you to use the Delay Start feature. When using this feature with dried substitutions, add the water to the bread pan first, then add the dried substitution after the flour to keep them separate.

### SALT

Salt is an important ingredient in yeast bread recipes. It not only enhances flavor, but limits the growth of yeast and inhibits rising, so be careful when measuring. Do not increase or decrease the amount of salt shown in the recipes. Table salt, sea salt or kosher salt can be used.

### SUGAR

Sugar provides food for the yeast, sweetness and flavor to the crumb and helps brown the crust. White sugar, brown sugar, honey and golden syrup are all suitable to use. When using honey or golden syrup it must be counted as additional liquid.

### WATER

When bread machine baking, all liquids, particularly water, should be 80°F (27°C) unless stated otherwise. Temperatures too cool or too warm can prevent the yeast from activating.

## THE VITAL INGREDIENTS

### YEAST

Through a fermentation process, yeast produces carbon dioxide gas necessary to make bread rise. Yeast feeds on carbohydrates in sugar and flour to produce this gas and requires liquid and warmth to activate. Three main types of domestic yeast are available, see page 15.

We recommend using Active Dry Yeast for the standard settings and Instant Yeast for the shorter BASIC RAPID and WHOLE WHEAT RAPID settings. Almost any recipe can be modified for use with the RAPID settings with an equal or larger amount of Instant Yeast.

#### **As a general guide, when using the RAPID settings:**

2.5lb loaf size = substitute Active Dry Yeast for 3½ teaspoons  
Instant Yeast

2.0lb loaf size = substitute Active Dry Yeast for 3 teaspoons  
Instant Yeast

1.5lb loaf size = substitute Active Dry Yeast for 2½ teaspoons  
Instant Yeast

1.0lb loaf size = substitute Active Dry Yeast for 2 teaspoons  
Instant Yeast

“Red Star” brand yeast (‘Active Dry Yeast’, ‘Quick Rise Yeast’ and ‘Bread Machine Yeast’) were used in the development of all yeasted recipes contained in this booklet. You can use any brand, however always ensure the liquid ingredients are 80°F (27°C) to ensure the yeast properly activates. Check the used by date, as stale yeast will prevent the bread from rising.

Follow these steps if you are unsure of the freshness of your yeast.

1. Using a liquid measuring cup, dissolve 1 teaspoon of granulated sugar in ½ cup warm tap water at 110°F-115°F (43°C-46°C). A thermometer is the most accurate way to determine the correct liquid temperature, however if unavailable, the tap water should be warm but not hot to the touch.
2. Stir in one ¼ oz. packet (7g) or 2½ teaspoons of room temperature yeast until there are no yeast granules on top.
3. In three to four minutes, the yeast will have absorbed enough liquid to activate and start to rise. After ten minutes, the foamy yeast mixture should have risen to the 1-cup mark and have a rounded top.
4. If this is true, your yeast is active and should be used in your recipe immediately. Remember to deduct a ½ cup of liquid from the recipe to adjust for the water used in this test.
5. If the yeast did not rise to the 1-cup mark, your yeast has little or no activity. Discard this yeast.

### XANTHAN GUM

Xanthan gum is a thickening agent used in gluten free baking to add volume and act as a binder to retain moisture. Xanthan gum can be replaced by guar gum.



# CARE & CLEANING

your Breville Bread Maker

## CARE & CLEANING

Ensure the bread maker is turned OFF by pressing and holding the CANCEL button. The bread maker is OFF when the START | PAUSE button surround is no longer red. Remove the power plug from the power outlet. Allow the bread maker and all accessories to cool completely before disassembling and cleaning.

### Cleaning the Stainless Steel Housing

1. Wipe the exterior of the stainless steel housing and the LCD screen with a soft, damp cloth. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used to avoid build-up of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the outer surface or LCD screen, before cleaning. Do not use a dry paper towel or cloth to clean the LCD screen, or use an abrasive cleanser or metal scouring pad to clean any part of the bread maker as these will scratch the surface.

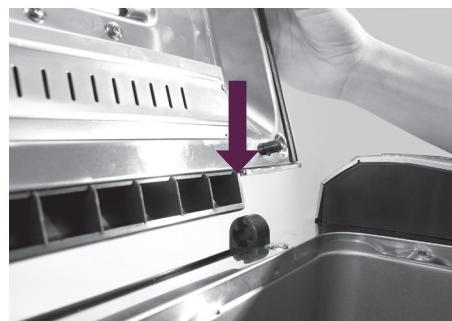
#### NOTE

Never immerse the stainless steel housing in water or place in the dishwasher. Take care not to allow water or cleaning fluids to seep under the buttons or LCD screen on the control panel.

2. If over-spills such as flour, nuts, raisins etc. occur in the interior baking chamber, carefully remove them using a soft, damp cloth. Use extreme caution when cleaning the heating elements. Ensure the bread maker is completely cool then gently rub a soft, damp sponge or cloth along the length of the heating element. Do not use any type of cleanser or cleaning agent.
3. Let all surfaces dry thoroughly prior to inserting the power plug into a power outlet.

### Cleaning the Lid

1. For thorough cleaning, the lid can be removed from the stainless steel housing. Lift open the lid completely. Holding the sides of the lid, lift straight upwards. The lid should detach from the hinge. To replace the lid, align the pivot pins on the lid with the pivot points on the hinge.



Wipe the lid, viewing window and Automatic Fruit and Nut Dispenser with a soft, damp sponge. A glass cleaner or mild detergent may be used. Do not use an abrasive cleanser or metal scouring pad as these will scratch the surface.

#### NOTE

Never immerse the lid in water or place in the dishwasher.

2. Let all surfaces dry thoroughly prior to inserting the power plug into a power outlet.

## CARE & CLEANING

### Cleaning the Bread Pan

1. Half fill the bread pan with warm soapy water. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used. Allow to stand for 10-20 minutes.

#### NOTE

Do not immerse the outside of the bread pan in water as this may interfere with the free movement of the wing-nut and drive shaft. Submerge and wash only the interior of the bread pan.

2. Remove the paddle and wash the inside of the bread pan with a soft cloth. Do not use an abrasive cleanser or metal scouring pad as these will scratch the non-stick coating. Ensure there is no baked-on residue or dough on the drive shaft. Rinse thoroughly.
3. Let all surfaces dry thoroughly prior to inserting into the stainless steel housing.

#### NOTE

- Some discoloration may appear on and inside the bread pan over time. This is a natural effect caused by moisture and steam and will not affect the bread in any way.
- The inside of the bread pan is coated with a high quality non-stick coating. As with any non-stick coated surface, do not use abrasive cleansers, metal scouring pads or metal utensils to clean these items as they may damage the finish.
- Never wash the bread pan in the dishwasher.

### Cleaning the Paddle

1. Wash the collapsible paddle and fixed paddle with warm soapy water and a soft cloth.
2. Ensure there is no baked-on residue in any of the paddle crevices, including the 'D' shaped hole and hinge area. If there is, soak the paddle in warm soapy water. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used. Allow to stand for 10-20 minutes. Use a wooden toothpick, thin wooden skewer or plastic cleaning brush to remove any bread residue from the crevices and hinge area. Failure to clean the hinge area may eventually result in the collapsible paddle not working effectively. Rinse thoroughly.
3. Let all surfaces dry thoroughly prior to inserting into the bread pan.

#### NOTE

We do not recommend washing the paddles in the dishwasher. To extend the life of the non-stick coating, always wash in warm soapy water. Do not use abrasive cleansers, metal scouring pads or metal utensils to clean the paddles as these items may damage the paddle surface.

## CARE & CLEANING

### Storage

1. Ensure the bread maker is turned OFF by pressing and holding the CANCEL button. The bread maker is OFF when the START | PAUSE button surround is no longer red. Remove the power plug from the power outlet.
2. Ensure the bread maker and all accessories are completely cool, clean and dry.
3. Place the bread pan and paddles into the interior baking chamber.
4. Ensure the lid is closed.
5. Store the appliance in an upright position standing level on its support legs. Do not store anything on top.

# TROUBLESHOOTING

## TROUBLESHOOTING

### INGREDIENTS

PROBLEM	EASY SOLUTION
<b>Can other bread recipes be made in this machine?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Results may vary when using other recipes as the recipes in this booklet are sized so that the dough is kneaded properly and the finished bread does not exceed the bread pan capacity. Use only recipes with similar quantities of ingredients. As a general guide, a minimum 2 cups and maximum 4.5 cups of total dry ingredients is recommended on the bread settings. On the jam setting, as a general guide, a maximum 3 cups of fruit should be used.</li></ul>
<b>Can powdered products be used in place of fresh products and visa-versa?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Yes, egg powders, dried buttermilk or dry milk can be used. These products allow you to use the Delay Start feature, however always ensure to add the water to the bread pan first, then add the dried substitution after the flour to keep them separate.</li><li>Similarly, fresh milk and eggs can be substituted for dry milk and egg powders, but the baked bread will have a heavier texture. If you still choose to use fresh milk, ensure to decrease the same measurement of liquid to equal the fresh milk and omit the milk powder. Do not use the Delay Start feature with perishable ingredients.</li></ul>
<b>Can butter or margarine be used in place of oil?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Yes, but the bread crumb may appear a more creamy, yellow color.</li></ul>
<b>Can other sweetening agents be used in place of sugar?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Yes, honey, golden syrup or brown sugar can be used. When substituting honey or similar sweet liquids for sugar, ensure to decrease the same measurement of liquid to equal the liquid sugar substitute. We do not recommend powdered or liquid artificial sweeteners.</li></ul>
<b>Can salt be omitted?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Salt plays a very important part in bread making. Omitting it will decrease water retention in the dough, as well as affect mixing, the strength of the gluten development and the fermentation of the yeast. In the finished bread, salt improves the loaf shape, crumb structure and crust color, as well as extending shelf life and enhancing flavor.</li></ul>

## TROUBLESHOOTING

### INGREDIENTS

PROBLEM	EASY SOLUTION
<b>Can I use home-ground or home-milled flour?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Depending on the coarseness of the flour, results may not be satisfactory. For best results, we recommend using a blend of bread flour and home-milled flour. Ensure not to grind the flour too coarse as it may damage the bread pan coating.</li></ul>
<b>Why do the ingredients need to be placed in the bread pan in the specified order?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>To ensure all dry ingredients are mixed with the water and to avoid the yeast activating prematurely with the water, salt or sugar when using the Delay Start feature.</li></ul>

### TEMPERATURES

PROBLEM	EASY SOLUTION
<b>Are the room and water temperatures important?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Yes – room and water temperature influences yeast activity and therefore can affect the quality of the bread. The average room temperature is approximately 68°F-77°F (20°C-25°C). Dry ingredients should be at room temperature and liquids at 80°F (27°C) unless stated otherwise. Never use hot water as it will kill the yeast.</li></ul>
<b>Why is the 'bake' temperature range so low?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Due to the small, enclosed baking chamber and close proximity of the heating element, the baking temperatures are lower than a wall oven but hot enough to bake the bread efficiently and evenly. Our testing has shown that breads usually baked in a wall oven at 357°F (190°C) can be successfully baked in the bread maker at 300°F (150°C). When using or developing your own recipes, we recommend using the oven's preset recommended baking temperature as a guide before adjusting the temperature and/or 'bake' time to produce the desired results.</li></ul>

## TROUBLESHOOTING

### BAKING BREAD

PROBLEM	EASY SOLUTION
<b>A power outage has occurred. What can I do?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>If the power is accidentally turned off for 60 minutes or less during operation, the Power Failure Protection will automatically resume the cycle where it was interrupted, when power is restored.</li></ul>
<b>If the CANCEL button was accidentally pressed during the 'knead' phase, what can I do?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Reselect the bread setting and allow dough to re-knead and continue through the rising and baking process. The result may be a loaf higher in volume and lighter in texture.</li></ul>
<b>If the CANCEL button was accidentally pressed during the 'rise' phase, what can I do?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Turn the bread maker off. Leave the dough inside the baking chamber with the lid closed. Allow the dough to rise until almost near the top of the pan. Turn the bread maker on. Select the BAKE ONLY setting, set the required baking temperature and time then press the START   PAUSE button to activate the cycle.</li></ul>
<b>If the CANCEL button was accidentally pressed during the 'bake' phase, what can I do?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Select the BAKE ONLY setting, set the required baking temperature and time then press the START   PAUSE button to activate the cycle.</li></ul>
<b>Why did the bread not rise?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>There may be several reasons. Check the protein level of the flour, we recommend flours with at least 11-12% protein. The yeast may have failed to activate so check the 'Best Before Date' of the yeast, the yeast measurements and the temperature of the liquids (80°F/27°C) and dry ingredients (68°F-77°F/20°C-25°C).</li></ul>
<b>Why do large holes appear inside the bread?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Occasionally air bubbles will concentrate at a certain location during the last 'rise' phase and will bake in this state. This could be caused by too much water and/or yeast or insufficient flour. Check the recipe ingredients and method of weighing/measuring.</li></ul>

## TROUBLESHOOTING

### BAKING BREAD

PROBLEM	EASY SOLUTION
<b>Why does the top of the bread collapse?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Usually this is because the ingredients are not in balance or low protein flour is used. Check the method of weighing/measuring the ingredients. Too much yeast, water or other liquid ingredients, or insufficient flour, may cause the bread to be pale on top and collapse while baking.</li></ul>
<b>Why does the bread sometimes vary in height and shape?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Bread is sensitive to its environment so can be affected by altitude, humidity, weather, room temperature, length of the Delay Start timer and fluctuations in household current. The bread shape can also be affected if stale ingredients are used or are incorrectly measured.</li></ul>
<b>Why is my whole wheat loaf shorter than my regular white loaf?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Whole wheat flours and some specialty grains do not rise as well as bread flour. The result will be a shorter and smaller loaf.</li></ul>
<b>Why does bread color differ?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Ingredients and their properties can cause the loaf to brown differently. Try changing the crust color or modifying the baking temperature and/or time. Also, the crust may have darkened during the 'keep warm' phase. We recommend removing the bread before the 'keep warm' phase begins.</li></ul>
<b>Why does bread sometimes have a strange odor?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Too much yeast or stale ingredients, particularly flour and water, can cause odors. Always use fresh ingredients and accurate measurements.</li></ul>
<b>Why does flour sometimes stick to the side of the bread?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>During the 'knead' phase small amounts of flour may sometimes stick to the sides of the bread pan and bake onto the sides of the loaf. Scrape the floured portion from the outer crust with a sharp knife. The next time you try the recipe, if necessary, during the 'knead 2' phase use a rubber spatula to fold in any unmixed flour from around the edges of the bread pan. This is especially important on the GLUTEN FREE and YEAST FREE settings. You may want to spray the bottom and halfway up the sides of the bread pan with cooking oil before adding ingredients for your yeast free breads, and use a rubber spatula to loosen the loaf before turning out.</li></ul>

## TROUBLESHOOTING

### BAKING BREAD

PROBLEM	EASY SOLUTION
<b>Why does the paddle come out with the bread?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>This can happen as the paddle is detachable. Use a non-metal utensil to remove it from the baked loaf before slicing. Use caution as the paddle will be hot. Alternatively, you can remove the paddle before the start of the 'bake' phase. Refer to page 25.</li></ul>
<b>Why is there smoke coming out of the bread maker?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>It is normal that the bread maker emit a fine smoke during first use as it burns off the protective substances on the heating element. It is also normal that steam emit from the steam vents.</li><li>However, smoke can also be caused by spilt ingredients on the outside of the bread pan and inside the baking chamber. Without turning off the bread maker, remove the plug from the power outlet. With a soft damp cloth (non-metallic, non-abrasive), clean then thoroughly dry the outside of the bread pan, baking chamber and heating element, using caution as they will be hot. Reinsert the power plug. The Power Failure Protection will automatically resume the cycle where it was interrupted.</li></ul>

### DELAY START

PROBLEM	EASY SOLUTION
<b>Why can't the Delay Start feature be set past 13 hours?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>The ingredients may deteriorate in quality or ferment if they are left inside the bread pan for many hours. This is especially the case during summer, when the Delay Start feature should be set to a shorter period of time.</li></ul>
<b>Why can't some ingredients be used with the Delay Start feature?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Most protein foods such as milk, cheese, eggs, bacon, etc., are perishable and will deteriorate if left unrefrigerated for more than one hour.</li></ul>

## TROUBLESHOOTING

### FRUIT AND NUT DISPENSER

PROBLEM	EASY SOLUTION
<b>The base of the Fruit and Nut Dispenser is open.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Lift open the lid of the main stainless steel housing. The base of the dispenser can be identified by the row of steam vents. Push in the base until it clicks into place.</li></ul> 

### ALTITUDE & WEATHER CONDITIONS

PROBLEM	EASY SOLUTION
<b>I live in a high altitude area, are there any adjustments I should make?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>In high altitude areas, over 3000 feet (900m):</li><li>Dough tends to rise faster as there is less air pressure. Reduce yeast by <math>\frac{1}{4}</math> teaspoon. If the dough still rises too high, reduce yeast by another <math>\frac{1}{4}</math> teaspoon the next time you try the recipe. You could also try adding a little more salt and a little less sugar to retard the yeast action and promote slower, more even rising.</li><li>Flour is drier at higher altitudes and will absorb more liquid. Use less flour or more liquid and pay attention to the dough consistency. See page 24.</li><li>For further information, try contacting the State Extension Service of a "high altitude" state.</li></ul>
<b>I live in a dry or humid climate, are there any adjustments I should make?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>In dry climates, flour is drier and will absorb more liquid. Use less flour or more liquid and pay attention to the dough consistency. See page 24.</li><li>In humid climates, reduce yeast by <math>\frac{1}{4}</math> teaspoon to avoid over rising of the dough. If the dough still rises too high, reduce yeast by another <math>\frac{1}{4}</math> teaspoon the next time you try the recipe.</li></ul>

## TROUBLESHOOTING

PROBLEM		NO MOVEMENT IN BREAD PAN	DAMP OR STICKY LOAF	LOAF RISES TOO HIGH	LOAF RISES THEN FALLS	LOAF IS SHORT & DENSE
<b>Operational Errors</b>	<b>Paddle or Bread Pan not assembled securely</b> See pages 13 and 15 for correct assembly instructions.	●				
	<b>'Preheat' Phase</b> There is no movement in the bread pan during the 'preheat' phase. This phase occurs on the WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID and JAM settings.	●				
	<b>LCD displays ---H or -H:</b> The baking chamber is too warm and will not operate until it cools down. Lift open the lid, remove the bread pan and allow sufficient time to cool. Once cooled, the LCD screen will return to the main menu. Press the START   PAUSE button to activate the cycle.	●				
	<b>LCD displays --L</b> The bread maker is too cold and will not operate until it heats up. Place in a warmer environment, recommended room temperature is 77°F (25°C). Once warm enough, the LCD screen will return to the main menu. Press the START   PAUSE button to activate the cycle.	●				
	<b>Lid was open during baking</b> It is not recommended to lift the lid during operation unless stated in the recipe; to check the consistency of the dough; or to glaze and add seeds to the top of the loaf.	●			●	
	<b>'Keep Warm' phase</b> The bread was left in the baking chamber during the 'keep warm' phase. Remove the bread pan before the 'keep warm' phase, then remove the bread and allow to cool on a wire rack.		●			
	<b>Bread sliced just after baking</b> Steam was not allowed to escape from the baked loaf. Bread slices best when allowed to cool for a minimum 20 minutes.		●			

## TROUBLESHOOTING

PROBLEM		NO MOVEMENT IN BREAD PAN	DAMP OR STICKY LOAF	LOAF RISES TOO HIGH	LOAF RISES THEN FALLS	LOAF IS SHORT & DENSE
<b>Water</b>	<b>Not enough</b> Check dough consistency during the 'knead 2' phase, see page 24. If it is too dry, add liquid (80°F/27°C), $\frac{1}{2}$ to 1 tablespoon at a time.					●
	<b>Too much</b> Check dough consistency during the 'knead 2' phase, see page 24. If it is too wet, add flour 1 tablespoon at a time..		●	●	●	
	<b>Temperature too hot or too cold</b> Water and liquids should be 80°F (27°C) unless stated otherwise.					●
<b>Flour</b>	<b>Not enough</b> Check dough consistency during the 'knead 2' phase, see page 24. If it is too wet, add flour 1 tablespoon at a time.				●	
	<b>Too much</b> Check dough consistency during the 'knead 2' phase, see page 24. If it is too dry, add liquid (80°F/27°C), $\frac{1}{2}$ to 1 tablespoon at a time.					●
	<b>Wrong type of flour used</b> Use the recommended flour in the recipe. For bread baking, bread flour with at least 11-12% protein is recommended to ensure a tall springy loaf.					●

## TROUBLESHOOTING

PROBLEM		NO MOVEMENT IN BREAD PAN	DAMP OR STICKY LOAF	LOAF RISES TOO HIGH	LOAF RISES THEN FALLS	LOAF IS SHORT & DENSE
Yeast	<b>Not enough</b> Increase by $\frac{1}{4}$ teaspoon.					●
	<b>Too much</b> Reduce by $\frac{1}{4}$ teaspoon.			●	●	
	<b>Wrong type of yeast used</b> We recommend Active Dry Yeast for all standard settings and Instant Yeast for the rapid settings.			●		●
	<b>Stale yeast</b> Check the 'Best Before Date'. Refer to page 46 for tips on checking the freshness of your yeast.					●
	<b>Yeast prematurely activated</b> Always ensure to layer ingredients in the bread pan in the order listed in the recipe, separating the yeast from liquids. When using the Delay Start feature, make a small hollow in the center of the flour (ensuring the hollow does not touch the water, salt or sugar layer) then place the yeast in the hollow.					●
Sugar	<b>Not enough</b> Sugar is an important part of the bread making process as it provides food for the yeast. We do not recommend powdered or liquid artificial sweeteners.					●
<b>Non-recommended ingredients and quantities used</b> Use the recommended ingredients, substitutions and quantities. Results may vary when using other recipes.				●	●	●

# RECIPES

# BASIC

**Almost any BASIC recipe, including the ones on the following pages, can be modified for use with the BASIC RAPID setting.**

To reduce the total cycle time by approx. 1 hour, select the BASIC RAPID setting. Follow the recipe and instructions for the BASIC version, however replace the Active Dry Yeast with Instant (aka Quick-Rise, Rapid Rise) or Bread Machine Yeast and add the vital wheat gluten as it helps produce a better result during the shorter 'rise' phase.

INGREDIENTS	2.5LBS	2.0LBS	1.5LBS	1.0LBS
	1.25KG	1KG	0.75KG	0.5KG
Yeast: Instant (aka Quick-Rise, Rapid Rise) or Bread Machine	3½ teaspoons	3 teaspoons	2½ teaspoons	2 teaspoons
Vital wheat gluten	2¾ teaspoons	2½ teaspoons	2 teaspoons	1½ teaspoons

## BASIC - BASIC WHITE BREAD

BREAD NAME	Basic White Bread
SETTING	Basic
PADDLE	Collapsible
CRUST COLOR OPTIONS	Light, Medium, Dark
DELAY START	Yes

INGREDIENTS	2.5LBS	2.0LBS	1.5LBS	1.0LBS
	1.25KG	1KG	0.75KG	0.5KG
Water, 80°F (27°C)	1¾ cups + 1 tablespoon	1½ cups	1 cup + 2 tablespoons	¾ cup
Unsalted butter, ½" pieces at room temperature	2½ tablespoons	2 tablespoons	1½ tablespoons	1 tablespoon
Salt	2½ teaspoons	2 teaspoons	1½ teaspoons	1 teaspoon
Sugar, granulated	2¼ tablespoons	2 tablespoons	1¼ tablespoons	1 tablespoon
Bread flour	5 cups	4 cups	3 cups	2 cups
Vital wheat gluten (optional)	2¾ teaspoons	2½ teaspoons	2 teaspoons	1½ teaspoons
Milk powder	3½ tablespoons	3 tablespoons	2½ tablespoons	1½ tablespoons
Yeast: Active Dry	2½ teaspoons	2 teaspoons	1½ teaspoons	1¼ teaspoons

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the BASIC setting, desired crust color and loaf size. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

## BASIC - ROSEMARY OLIVE OIL BREAD

BREAD NAME	Rosemary Olive Oil Bread
SETTING	Basic
PADDLE	Collapsible
CRUST COLOR OPTIONS	Light, Medium, Dark
DELAY START	Yes

INGREDIENTS	2.5LBS	2.0LBS	1.5LBS	1.0LBS
	1.25KG	1KG	0.75KG	0.5KG
Water, 80°F (27°C)	2 cups	1½ cups	1 cup + 2 tablespoons	¾ cup
Olive oil, extra virgin	¼ cup + 1 teaspoon	¼ cup	3 tablespoons	2 tablespoons
Salt	2½ teaspoons	2 teaspoons	1½ teaspoons	1 teaspoon
Bread flour	5 cups	4 cups	3 cups	2 cups
Vital wheat gluten (optional)	2¾ teaspoons	2½ teaspoons	2 teaspoons	1½ teaspoons
Dried rosemary	¼ cup + 1 teaspoon	¼ cup	3 tablespoons	2 tablespoons
Yeast: Active Dry	2¾ teaspoons	2½ teaspoons	1¾ teaspoons	1¼ teaspoons
OPTIONAL TOPPING				
Dried rosemary	2 tablespoons	2 tablespoons	1 tablespoon	1 tablespoon
Flaked salt	1 teaspoon	1 teaspoon	½ teaspoon	½ teaspoon
Egg wash: 1 egg + 1 tablespoon water, beaten				

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the BASIC setting, desired crust color and loaf size. Press the START | PAUSE button. If using the topping, brush the top of the dough with the egg wash at the end of the final rise (prior to bake). Sprinkle the dried rosemary over the loaf, then sprinkle with the flaked salt. Close the lid. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

## BASIC - POTATO SOUR CREAM AND CHIVES

BREAD NAME	Potato Sour Cream and Chives
SETTING	Basic
PADDLE	Collapsible
CRUST COLOR OPTIONS	Light, Medium, Dark
DELAY START	No

INGREDIENTS	2.5LBS	2.0LBS	1.5LBS	1.0LBS
	1.25KG	1KG	0.75KG	0.5KG
Potato water, 80°F (27°C)	1 cup	¾ cup + 1 tablespoon	⅔ cup	⅓ cup
Mashed potato	1 cup	¾ cup	⅔ cup	⅓ cup
Sour cream	½ cup	½ cup + 1 tablespoon	¼ cup	3 tablespoons
Fresh chives, chopped	¼ cup	3 tablespoons	2 tablespoons	1½ tablespoons
Unsalted butter, ½" pieces at room temperature	¼ cup	3 tablespoons	2 tablespoons	1½ tablespoons
Salt	2½ teaspoons	2 teaspoons	1 ½ teaspoons	1 teaspoon
Sugar, granulated	2 tablespoons	1½ tablespoons	1 ¼ tablespoons	1 tablespoon
Bread flour	4 cups	3¼ cups	2½ cups	1¾ cups
Vital wheat gluten (optional)	2¾ teaspoons	2½ teaspoons	2 teaspoons	1½ teaspoons
Milk powder	2 tablespoons	1½ tablespoons	1¼ tablespoons	1 tablespoon
Yeast: Active Dry	2 teaspoons	1½ teaspoons	1¼ teaspoons	1¾ teaspoons

This light and airy loaf bakes with a crisp exterior. Use it with smoked salmon and cream cheese, or a bacon, lettuce and tomato sandwich.

Cook the potato in water until fork tender. Reserve enough of the potato water required in the recipe and allow to cool to 80°F (27°C). Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the BASIC setting, desired crust color and loaf size. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

## BASIC - BREAD FOR STUFFING

BREAD NAME	Bread for Stuffing
SETTING	Basic
PADDLE	Collapsible
CRUST COLOR OPTIONS	Light, Medium, Dark
DELAY START	Yes

INGREDIENTS	2.5LBS	2.0LBS	1.5LBS	1.0LBS
	1.25KG	1KG	0.75KG	0.5KG
Water, 80°F (27°C)	1½ cups	1½ cups	1 cup	¾ cup
Unsalted butter, ½" pieces at room temperature	4 tablespoons	3 tablespoons	2½ tablespoons	1½ tablespoons
Salt	2½ teaspoons	2 teaspoons	1½ teaspoons	1 teaspoon
Sugar, granulated	2½ tablespoons	2 tablespoons	1½ tablespoons	1 tablespoon
Bread flour	3 cups	2½ cups	1¾ cups + 2 tablespoons	1¼ cups
Vital wheat gluten (optional)	2¾ teaspoons	2 ½ teaspoons	2 teaspoons	1½ teaspoons
Milk powder	¼ cup	3 tablespoons	2½ tablespoons	1½ tablespoons
Fresh sage, chopped	½ cup	¼ cup	3 tablespoons	2 tablespoons
Fresh thyme, chopped	¼ cup	3 tablespoons	2½ tablespoons	1½ tablespoons
Black pepper	¾ teaspoon	½ teaspoon	½ teaspoon	¼ teaspoon
Onion powder	2½ teaspoons	2 teaspoons	1 teaspoon	¾ teaspoon
Garlic powder	1 teaspoon	¾ teaspoon	½ teaspoon	¼ teaspoon
Yeast: Active Dry	2 teaspoons	1¾ teaspoons	1½ teaspoons	1¼ teaspoons
<b>ADD TO THE AUTOMATIC FRUIT AND NUT DISPENSER</b>				
Dried cranberries (optional)	½ cup	½ cup	½ cup	¼ cup
Toasted pecans (optional)	½ cup	½ cup	½ cup	¼ cup

This bread can be used as a stuffing for chicken and turkey. All the flavors are baked directly into the bread.

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Place the dried cranberries and toasted pecans into the Automatic Fruit & Nut Dispenser. Select the BASIC setting, desired crust color and loaf size. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

## BASIC - PB & J BREAD

**BREAD NAME** PB & J Bread  
**SETTING** Basic  
**PADDLE** Collapsible  
**CRUST COLOR OPTIONS** Light, Medium, Dark  
**DELAY START** No

INGREDIENTS	2.5LBS	2.0LBS	1.5LBS	1.0LBS
	1.25KG	1KG	0.75KG	0.5KG
Water, 80°F (27°C)	2 cups	1½ cups	1¼ cups	¾ cup + 2 tablespoons
Unsalted butter, ½" pieces at room temperature	3 tablespoons	2½ tablespoons	2 tablespoons	1 tablespoon
Salt	2¼ teaspoons	2 teaspoons	1¾ teaspoons	1 teaspoon
Sugar, granulated	3 tablespoons	2½ tablespoons	2 tablespoons	1 tablespoon
Smooth peanut butter	½ cup	½ cup	¼ cup	3 tablespoons
Bread flour	2½ cups	2 cups	1½ cups + 1 tablespoon	1 cup
Whole wheat flour	2 cups	1¾ cups	1¼ cups	¾ cup + 2 tablespoons
Vital wheat gluten (optional)	2¾ teaspoons	2½ teaspoons	2 teaspoons	1½ teaspoons
Yeast: Active Dry	1¾ teaspoons	1½ teaspoons	1¼ teaspoons	1 teaspoon
FILLING				
Seedless raspberry jam*	½ cup	½ cup	⅓ cup	¼ cup
ADD TO THE AUTOMATIC FRUIT AND NUT DISPENSER				
Whole peanuts, unsalted	¾ cup	¾ cup	⅔ cup	½ cup
OPTIONAL TOPPING				
Peanuts	¾ cup	½ cup	⅓ cup	⅓ cup
Egg wash: 1 egg + 1 tablespoon water, beaten				

\*Any seedless fruit jam may be substituted for this recipe.

## BASIC - PB & J BREAD

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed, except for the jam. Secure the bread pan inside the baking chamber. Place the peanuts into the Automatic Fruit & Nut Dispenser. Select the BASIC setting, desired crust color and loaf size. Press the START | PAUSE button. At the end of the second rise and final punch down, press and hold the START | PAUSE button to momentarily pause the cycle. Remove the dough from the bread pan. On a lightly floured surface, roll the dough out into a rectangle about 6" (15cm) wide and 13" (33cm) long. Spread the jam all over the dough, leaving a 1" (2.5cm) border. From the top short end, fold the dough over  $\frac{1}{2}$  of the way down. Then take the shortest end closest to you and roll the dough "jelly roll" style, into a tight roll, sealing the side edges as you roll. Seal the seam by pinching it against the folded dough. Remove the collapsible paddle from the bread pan and place the rolled dough, seam side down, into the bread pan. Use caution as the paddle will be hot. Brush the top with the egg wash and sprinkle with peanuts if desired. Close the lid. Press the START | PAUSE button to resume the cycle. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

## BASIC - CHEDDAR CHEESE AND JALAPEÑO CORN BREAD

BREAD NAME	Cheddar Cheese and Jalapeño Corn Bread			
SETTING	Basic			
PADDLE	Collapsible			
CRUST COLOR OPTIONS	Light, Medium, Dark			
DELAY START	No			

INGREDIENTS	2.5LBS	2.0LBS	1.5LBS	1.0LBS
	1.25KG	1KG	0.75KG	0.5KG
Water, 80°F (27°C)	1½ cups	1¼ cups	1 cup	¾ cup
Unsalted butter, ½" pieces at room temperature	3 tablespoons	2½ tablespoons	2 tablespoons	1 tablespoon
Salt	2 teaspoons	1¾ teaspoons	1¼ teaspoons	1 teaspoon
Sugar, granulated	¼ cup	3 tablespoons	2 tablespoons	1½ tablespoons
Bread flour	4½ cups	3 cups	2½ cups	1½ cups
Vital wheat gluten (optional)	2¾ teaspoons	2½ teaspoons	2 teaspoons	1½ teaspoons
Corn meal	⅓ cup	½ cup + 1 tablespoon	⅓ cup + 1 tablespoon	¼ cup
Shredded cheddar cheese	1½ cups	1¼ cups	1 cup	¾ cup
Jalapeno, finely diced	2 tablespoons	1¾ tablespoons	1 tablespoon	1 tablespoon
Milk powder	3 tablespoons	1¾ tablespoons	1 tablespoon	1 tablespoon
Yeast: Active Dry	2 teaspoons	1¾ teaspoons	1 teaspoon	1 teaspoon
OPTIONAL TOPPING				
Shredded cheddar cheese	¼ cup	¼ cup	3 tablespoons	2 tablespoons
Egg wash: 1 egg + 1 tablespoon water, beaten				

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the BASIC setting, desired crust color and loaf size. Press the START | PAUSE button. If using the topping, brush the dough at the end of the final rise (prior to bake) with the egg wash and sprinkle shredded cheddar cheese on top. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

## BASIC - MILK & HONEY BREAD

BREAD NAME	Milk & Honey Bread
SETTING	Basic
PADDLE	Collapsible
CRUST COLOR OPTIONS	Light, Medium, Dark
DELAY START	No

INGREDIENTS	2.5LBS	2.0LBS	1.5LBS	1.0LBS
	1.25KG	1KG	0.75KG	0.5KG
Milk, scalded and cooled to 80°F (27°C)	1½ cups	1½ cups + 2 tablespoons	1 cup + 2 tablespoons	¾ cup + 1 teaspoon
Honey	2½ tablespoons	2 tablespoons	1½ tablespoons	1 tablespoon
Unsalted butter, ½" pieces at room temperature	2½ tablespoons	2 tablespoons	1½ tablespoons	1 tablespoon
Salt	2¼ teaspoons	2 teaspoons	1½ teaspoons	1 teaspoon
Bread flour	5 cups	4 cups	3 cups	2 cups
Vital wheat gluten (optional)	2¾ teaspoons	2½ teaspoons	2 teaspoons	1½ teaspoons
Yeast: Active Dry	2½ teaspoons	2 teaspoons	1 teaspoon	1 teaspoon

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the BASIC setting, desired crust color and loaf size. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

## BASIC - OATMEAL BREAD

BREAD NAME	Oatmeal Bread
SETTING	Basic
PADDLE	Collapsible
CRUST COLOR OPTIONS	Light, Medium, Dark
DELAY START	Yes

INGREDIENTS	2.5LBS	2.0LBS	1.5LBS	1.0LBS
	1.25KG	1KG	0.75KG	0.5KG
Water, 80°F (27°C)	1¾ cups	1⅓ cups + 2 teaspoons	1 cup + 1 tablespoon	⅔ cup + 1 tablespoon
Unsalted butter, ½" pieces at room temperature	2 tablespoons	1½ tablespoons	1 tablespoon	1 tablespoon
Salt	1½ teaspoons	1¼ teaspoons	1 teaspoon	¾ teaspoon
Bread flour	4 cups	3½ cups	2½ cups	1½ cups
Vital wheat gluten (optional)	2⅓ teaspoons	2⅓ teaspoons	2 teaspoons	1½ teaspoons
Oatmeal	1 cup	¾ cup	½ cup	½ cup
Buttermilk powder	6 tablespoons	5 tablespoons	4 tablespoons	2½ tablespoons
Yeast: Active Dry	2 teaspoons	1¾ teaspoons	1½ teaspoons	1¼ teaspoons
OPTIONAL TOPPING				
Oatmeal	3 tablespoons	3 tablespoons	2 tablespoons	2 tablespoons
Egg wash: 1 egg + 1 tablespoon water, beaten				

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the BASIC setting, desired crust color and loaf size. Press the START | PAUSE button. If using the topping, brush the dough at the end of the final rise (prior to bake) with the egg wash and sprinkle oatmeal on top. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

# WHOLE WHEAT

**Almost any WHOLE WHEAT recipe, including the ones on the following pages, can be modified for use with the WHOLE WHEAT RAPID setting.**

To reduce the total cycle time by approx. 1 hour, select the WHOLE WHEAT RAPID setting. Follow the recipe and instructions for the WHOLE WHEAT version, however replace the Active Dry Yeast with Instant (aka Quick-Rise, Rapid Rise) or Bread Machine Yeast and add the vital wheat gluten as it helps produce a better result during the shorter 'rise' phase.

INGREDIENTS	2.5LBS	2.0LBS	1.5LBS	1.0LBS
	1.25KG	1KG	0.75KG	0.5KG
Yeast: Instant (aka Quick-Rise, Rapid Rise) or Bread Machine	3½ teaspoons	3 teaspoons	2½ teaspoons	2 teaspoons
Vital wheat gluten	2¾ teaspoons	2½ teaspoons	2 teaspoons	1½ teaspoons

## WHOLE WHEAT - WHOLE WHEAT BREAD

BREAD NAME	Whole Wheat Bread
SETTING	Whole Wheat
PADDLE	Collapsible
CRUST COLOR OPTIONS	Light, Medium, Dark
DELAY START	Yes

INGREDIENTS	2.5LBS	2.0LBS	1.5LBS	1.0LBS
	1.25KG	1KG	0.75KG	0.5KG
Water, 80°F (27°C)	1¾ cups + 1 tablespoon	1½ cups	1 cup + 2 tablespoons	¾ cup
Unsalted butter, ½" pieces at room temperature	3 tablespoons	2 tablespoons	1½ tablespoons	1 tablespoon
Salt	2¼ teaspoons	2 teaspoons	1½ teaspoons	1 teaspoon
Brown sugar	¼ cup	3 tablespoons	2¼ tablespoons	1½ tablespoons
Whole wheat flour	5 cups	4 cups	3 cups	2 cups
Vital wheat gluten (optional)	1½ tablespoons	1¼ tablespoons	1 tablespoon	¾ tablespoon
Milk powder	¼ cup	3 tablespoons	2¼ tablespoons	1½ tablespoons
Yeast: Active Dry	2¾ teaspoons	2½ teaspoons	1¾ teaspoons	1¼ teaspoons

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the WHOLE WHEAT setting, desired crust color and loaf size. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

## WHOLE WHEAT - HONEY WHOLE WHEAT CINNAMON RAISIN

**BREAD NAME** Honey Whole Wheat Cinnamon Raisin  
**SETTING** Whole Wheat  
**PADDLE** Collapsible  
**CRUST COLOR OPTIONS** Light, Medium, Dark  
**DELAY START** Yes

INGREDIENTS	2.5LBS	2.0LBS	1.5LBS	1.0LBS
	1.25KG	1KG	0.75KG	0.5KG
Water, 80°F (27°C)	1¾ cups + 1 tablespoon	1½ cups	1 cup + 2 tablespoons	¾ cup
Honey	½ cup + 1 tablespoon	½ cup	¼ cup	3 tablespoons
Unsalted butter, ½" pieces at room temperature	2½ tablespoons	2 tablespoons	1½ tablespoons	1 tablespoon
Salt	2½ teaspoons	2 teaspoons	1½ teaspoons	1 teaspoon
Bread flour	2½ cups	2 cups	1½ cups + 1 tablespoon	1 cup
Whole wheat flour	2½ cups	2 cups	1½ cups + 1 tablespoon	1 cup
Vital wheat gluten (optional)	1½ tablespoons	1¼ tablespoons	1 tablespoon	¾ tablespoon
Ground cinnamon	1¼ tablespoons	1 tablespoon	¾ tablespoon	2½ teaspoons
Milk powder	3¾ tablespoons	3 tablespoons	2½ tablespoons	1½ tablespoons
Yeast: Active Dry	2¾ teaspoons	2½ teaspoons	1¾ teaspoons	1¼ teaspoons
<b>ADD TO THE AUTOMATIC FRUIT AND NUT DISPENSER</b>				
Raisins	¾ cup	½ cup	½ cup	¼ cup

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Place the raisins into the Automatic Fruit & Nut Dispenser. Select the WHOLE WHEAT setting, desired crust color and loaf size. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

## WHOLE WHEAT - SUNFLOWER & FLAX SEED BREAD

**BREAD NAME** Sunflower & Flax Seed Bread  
**SETTING** Whole Wheat  
**PADDLE** Collapsible  
**CRUST COLOR OPTIONS** Light, Medium, Dark  
**DELAY START** Yes

INGREDIENTS	2.5LBS	2.0LBS	1.5LBS	1.0LBS
	1.25KG	1KG	0.75KG	0.5KG
Water, 80°F (27°C)	2 cups	1½ cups	1¼ cups	¾ cup
Sunflower oil	2½ tablespoons	2 tablespoons	1½ tablespoons	1 tablespoon
Salt	2½ teaspoons	2 teaspoons	1½ teaspoons	1 teaspoon
Brown sugar	2½ tablespoons	2 tablespoons	1½ tablespoons	1 tablespoon
Whole wheat flour	2½ cups	2 cups	1½ cups + 2 tablespoons	1 cup
Bread flour	2 cups + 1 tablespoon	1¾ cups	1½ cups	¾ cup + 1 tablespoon
Vital wheat gluten (optional)	1½ tablespoons	1¼ tablespoons	1 tablespoon	¾ tablespoon
Wheat germ	½ cup	¼ cup	3 tablespoons	2 tablespoons
Milk powder	¼ cup	3 tablespoons	2½ tablespoons	1½ tablespoons
Yeast: Active Dry	2¾ teaspoons	2½ teaspoons	1¾ teaspoons	1¼ teaspoons
<b>ADD TO THE AUTOMATIC FRUIT AND NUT DISPENSER</b>				
Sunflower seeds	½ cup + 2 tablespoons	½ cup	¼ cup	3 tablespoons
Flax seeds	¼ cup	3 tablespoons	2½ tablespoons	2 tablespoons
Dried cranberries	¼ cup	3 tablespoons	2½ tablespoons	2 tablespoons
<b>OPTIONAL TOPPING</b>				
Sunflower seeds	2 tablespoons	2 tablespoons	1 tablespoon	1 tablespoon
Egg wash: 1 egg + 1 tablespoon water, beaten				

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Place the sunflower seeds, flax seeds and dried cranberries into the Automatic Fruit & Nut Dispenser. Select the WHOLE WHEAT setting, desired crust color and loaf size. Press the START | PAUSE button. If using the topping, brush the top of the dough with the egg wash at the end of the final rise (prior to bake) and sprinkle the sunflower seeds over the loaf. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

## WHOLE WHEAT - MULTIGRAIN BREAD

BREAD NAME	Multigrain Bread
SETTING	Whole Wheat
PADDLE	Collapsible
CRUST COLOR OPTIONS	Light, Medium, Dark
DELAY START	Yes

INGREDIENTS	2.5LBS	2.0LBS	1.5LBS	1.0LBS
	1.25KG	1KG	0.75KG	0.5KG
Water, 80°F (27°C)	1½ cups + 1 tablespoon	1½ cups	1 cup + 2 tablespoons	¾ cup
Unsalted butter, ½" pieces at room temperature	3 tablespoons	2 tablespoons	1½ tablespoons	1 tablespoon
Salt	2¼ teaspoons	2 teaspoons	1½ teaspoons	1 teaspoon
Brown sugar	¼ cup	3 tablespoons	2¼ tablespoons	1½ tablespoons
Multigrain flour blend	5 cups	4 cups	3 cups	2 cups
Vital wheat gluten (optional)	1½ tablespoons	1¼ tablespoons	1 tablespoon	¾ tablespoon
Milk powder	¼ cup	3 tablespoons	2¼ tablespoons	1½ tablespoons
Yeast: Active Dry	2¼ teaspoons	2 teaspoons	1½ teaspoons	1 teaspoon
OPTIONAL TOPPING				
Rolled oats	2 tablespoons	2 tablespoons	1 tablespoon	1 tablespoon
Egg wash: 1 egg + 1 tablespoon water, beaten				

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the WHOLE WHEAT setting, desired crust color and loaf size. Press the START | PAUSE button. If using the topping, brush the top of the dough with the egg wash at the end of the final rise (prior to bake) and sprinkle the rolled oats over the loaf. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

## WHOLE WHEAT - BRAN BREAD

BREAD NAME	Bran Bread
SETTING	Whole Wheat
PADDLE	Collapsible
CRUST COLOR OPTIONS	Light, Medium, Dark
DELAY START	Yes

INGREDIENTS	2.5LBS	2.0LBS	1.5LBS	1.0LBS
	1.25KG	1KG	0.75KG	0.5KG
Water, 80°F (27°C)	2 cups	1½ cups	1¼ cups	¾ cup
Molasses	¼ cup	3 tablespoons	2½ tablespoons	1½ tablespoons
Unsalted butter, ½" pieces at room temperature	2½ tablespoons	2 tablespoons	1½ tablespoons	1 tablespoon
Salt	2½ teaspoons	2 teaspoons	1½ teaspoons	1 teaspoon
Brown sugar	2½ tablespoons	2 tablespoons	1½ tablespoons	1 tablespoon
Whole wheat flour	3 cups + 2 tablespoons	2½ cups	2 cups + 2 tablespoons	1¼ cups
Bread flour	1¾ cups + 1 tablespoon	1½ cups	1 cup + 2 tablespoons	¾ cup
Vital wheat gluten (optional)	1¾ tablespoons	1½ tablespoons	1 tablespoon	¾ tablespoon
Bran flakes	⅓ cup + 1 tablespoon	⅓ cup	¼ cup	3 tablespoons
Milk powder	¼ cup	3 tablespoons	2½ tablespoons	1½ tablespoons
Yeast: Active Dry	2¾ teaspoons	2½ teaspoons	1¾ teaspoons	1¼ teaspoons
OPTIONAL TOPPING				
Bran flakes	2 tablespoons	2 tablespoons	1 tablespoon	1 tablespoon
Egg wash: 1 egg + 1 tablespoon water, beaten				

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the WHOLE WHEAT setting, desired crust color and loaf size. Press the START | PAUSE button. If using the topping, brush the top of the dough with the egg wash at the end of the final rise (prior to bake) and sprinkle the bran flakes over the loaf. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

## WHOLE WHEAT - PUMPERNICKEL BREAD

BREAD NAME	Pumpernickel Bread
SETTING	Whole Wheat
PADDLE	Collapsible
CRUST COLOR OPTIONS	Light, Medium, Dark
DELAY START	Yes

INGREDIENTS	2.5LBS	2.0LBS	1.5LBS	1.0LBS
	1.25KG	1KG	0.75KG	0.5KG
Water, 80°F (27°C)	1¾ cups + 1 tablespoon	1½ cups	1 cup + 1 tablespoon	¾ cup
Molasses	½ cup	¼ cup	3 tablespoons	2 tablespoons
Unsalted butter, melted	2½ tablespoons	2 tablespoons	1½ tablespoons	1 tablespoon
Instant coffee	2½ tablespoons	2 tablespoons	1½ tablespoons	1 tablespoon
Salt	2¾ teaspoons	2½ teaspoons	2 teaspoons	1¼ teaspoons
Whole wheat flour	1¼ cups	1 cup	¾ cup	½ cup
Rye flour	2 cups + 2 tablespoons	1¾ cups	1½ cups	¾ cup + 1 tablespoon
Bread flour	2 cups + 1 tablespoon	1¾ cups	1½ cups	¾ cup + 1 tablespoon
Vital wheat gluten (optional)	1¾ tablespoons	1½ tablespoons	1 tablespoon	¾ tablespoon
Wheat germ	¼ cup	3 tablespoons	2¼ tablespoons	1½ tablespoons
Cocoa powder	1¼ tablespoons	1 tablespoon	¾ tablespoon	½ tablespoon
Yeast: Active Dry	2¾ teaspoons	2½ teaspoons	2 teaspoons	1½ teaspoons
<b>OPTIONAL TOPPING</b>				
Cracked wheat	2 tablespoons	1½ tablespoons	1 tablespoon	1 tablespoon
Egg wash: 1 egg + 1 tablespoon water, beaten				

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the WHOLE WHEAT setting, desired crust color and loaf size. Press the START | PAUSE button. If using the topping, brush the top of the dough with the egg wash at the end of the final rise (prior to bake) and sprinkle the cracked wheat over the loaf. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread slices best when allowed to cool.

## WHOLE WHEAT - RYE BREAD

BREAD NAME	Rye Bread
SETTING	Whole Wheat
PADDLE	Collapsible
CRUST COLOR OPTIONS	Light, Medium, Dark
DELAY START	Yes

INGREDIENTS	2.5LBS	2.0LBS	1.5LBS	1.0LBS
	1.25KG	1KG	0.75KG	0.5KG
Water, 70°F (21°C)	1¾ cups + 1 tablespoon	1½ cups	1 cup + 2 tablespoons	¾ cup
Unsalted butter, melted	2¼ teaspoons	2 teaspoons	1½ teaspoons	1 teaspoon
Brown sugar	3 tablespoons	2 tablespoons	1½ tablespoons	1 tablespoon
Salt	2¼ teaspoons	2 teaspoons	1½ teaspoons	1 teaspoon
Bread flour	3 cups + 2 tablespoons	2½ cups	2 cups + 2 tablespoons	1¼ cups
Rye flour	1¾ cups + 1 tablespoon	1½ cups	1 cup + 1 tablespoon	¾ cup
Vital wheat gluten (optional)	1¼ tablespoons	1 tablespoon	¾ tablespoon	½ tablespoon
Caraway seeds	1½ tablespoons	1¼ tablespoons	1 tablespoon	¾ tablespoon
Yeast: Active Dry	2¾ teaspoons	2½ teaspoons	2 teaspoons	1½ teaspoons
OPTIONAL TOPPING				
Cracked wheat	2 tablespoons	1½ tablespoons	1 tablespoon	1 tablespoon
Egg wash: 1 egg + 1 tablespoon water, beaten				

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the WHOLE WHEAT setting, desired crust color and loaf size. Press the START | PAUSE button. If using the topping, brush the top of the dough with the egg wash at the end of the final rise (prior to bake) and sprinkle the cracked wheat over the loaf. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread slices best when allowed to cool.

# GLUTEN FREE

## GLUTEN FREE - BANANA WALNUT BREAD

BREAD NAME	Gluten Free Banana Walnut Bread	
SETTING	Gluten Free	
PADDLE	Collapsible	
CRUST COLOR OPTIONS	Light, Medium, Dark	
DELAY START	No	

INGREDIENTS	2.5LBS	2.0LBS
	1.25KG	1KG
Milk, 80°F (27°C)	¾ cup	½ cup + 2 tablespoons
Cider vinegar	1 teaspoon	¾ teaspoon
Unsalted butter, melted	¼ cup	3 tablespoons
Eggs, 2oz (60g), at room temperature	2	1
Salt	1½ teaspoons	1 teaspoon
Brown sugar	¼ cup	3 tablespoons
Mashed ripe banana	1 cup	¾ cup + 1 tablespoon
Chickpea flour	1 cup	¾ cup + 1 tablespoon
Sorghum flour	1 cup	¾ cup + 1 tablespoon
Tapioca starch	¼ cup	3 tablespoons
Xanthan gum	2½ teaspoons	2 teaspoons
Yeast: Active Dry	1½ teaspoons	1¼ teaspoons
ADD TO THE AUTOMATIC FRUIT AND NUT DISPENSER		
Chopped walnuts	½ cup	¼ cup

Gluten free bread making is very unique and requires a slightly different procedure.

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan. Slightly beat the eggs and place them in the bread pan, followed by the remaining wet ingredients, then the banana and brown sugar. In a medium sized bowl, sift together the salt, chickpea flour, sorghum flour, tapioca starch and xanthan gum. Mix together and pour over the wet ingredients. Sprinkle the top with the yeast. Secure the bread pan inside the baking chamber. Place the chopped walnuts into the Automatic Fruit & Nut Dispenser. Select the GLUTEN FREE setting, desired crust color and loaf size. Press the START | PAUSE button. When the alert sounds during the 'knead 2' phase, open the lid of the bread machine. Gluten free dough should resemble mashed potatoes. If the mixture seems too wet, add 1 tablespoon of chickpea flour at a time. If the mixture is too dry, add ½ to 1 tablespoon of water at a time. Then, while the paddle is still kneading, scrape down the sides of the bread pan with a rubber spatula to ensure all ingredients are thoroughly mixed. Close the lid. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread pan from the bread machine. Allow the bread to cool in the bread pan for 15 minutes then transfer to a wire rack to continue cooling. Bread will slice best when allowed to cool.

## GLUTEN FREE - MOCK PUMPERNICKEL BREAD

BREAD NAME	Gluten Free Mock Pumpernickel Bread	
SETTING	Gluten Free	
PADDLE	Collapsible	
CRUST COLOR OPTIONS	Light, Medium, Dark	
DELAY START	No	

INGREDIENTS	2.5LBS	2.0LBS
	1.25KG	1KG
Water, 80°F (27°C)	1½ cups	1 cup
Molasses	3 tablespoons	2 ½ tablespoons
Cider Vinegar	1½ teaspoons	1 teaspoon
Eggs, 2oz (60g), at room temperature	3 eggs + enough water to equal ¾ cup	2 eggs + enough water to equal ½ cup + 1 tablespoon
Unsalted butter, melted	¼ cup	3 tablespoons
Coffee granules	1 tablespoon	¾ tablespoon
Salt	1½ teaspoons	1¼ teaspoons
Dark brown sugar	¼ cup	3 tablespoons
White rice flour	1¾ cups	1⅓ cups + 1 teaspoon
Brown rice flour	1 cup	¾ cup + 1 tablespoon
Millet flour	½ cup	½ cup + 1 tablespoon
Cocoa powder	3 tablespoons	2 tablespoons
Milk powder	¼ cup	3 tablespoons
Xanthan gum	1 tablespoon	¾ tablespoon
Caraway seeds	1 tablespoon	¾ tablespoon
Yeast: Active Dry	2¼ teaspoons	2 teaspoons

Gluten free bread making is very unique and requires a slightly different procedure.

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan. Slightly beat the eggs and place them in the bread pan, followed by the remaining wet ingredients, then the coffee granules and dark brown sugar. In a medium sized bowl, sift together the salt, white rice flour, brown rice flour, millet flour, cocoa powder and xanthan gum. Mix together and pour over the wet ingredients. Sprinkle the top with the yeast, milk powder and caraway seeds. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the GLUTEN FREE setting, desired crust color and loaf size. Press the START | PAUSE button. When the alert sounds during the 'knead 2' phase, open the lid of the bread machine. Gluten free dough should resemble mashed potatoes. If the mixture seems too wet, add 1 tablespoon of white rice flour at a time. If the mixture is too dry, add ½ to 1 tablespoon of water at a time. Then, while the paddle is still kneading, scrape down the sides of the bread pan with a rubber spatula to ensure all ingredients are thoroughly mixed. Close the lid. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread pan from the bread machine. Allow the bread to cool in the bread pan for 15 minutes then transfer to a wire rack to continue cooling. Bread will slice best when allowed to cool.

## GLUTEN FREE - CHESTNUT BREAD

BREAD NAME	Gluten Free Chestnut Bread	
SETTING	Gluten Free	
PADDLE	Collapsible	
CRUST COLOR OPTIONS	Light, Medium, Dark	
DELAY START	No	

INGREDIENTS	2.5LBS	2.0LBS
	1.25KG	1KG
Buttermilk, 80°F (27°C)	1½ cups	1 cup
Water, 80°F (27°C)	½ cup + 2 tablespoons	½ cup
Cider vinegar	1 ¼ teaspoons	1 teaspoon
Eggs, 2oz (60g), at room temperature	4	3
Unsalted butter, melted	¼ cup + 1 tablespoon	¼ cup
Salt	1¾ teaspoons	1½ teaspoons
Brown sugar	¼ cup	3 tablespoons
Chestnut flour	1¼ cups + 1 tablespoon	1 cup
Brown rice flour	1¼ cups + 1 tablespoon	1 cup
Coconut flour	½ cup + 2 tablespoons	½ cup
Tapioca flour	¼ cup + 1 tablespoon	¼ cup
Potato flour	¼ cup + 1 tablespoon	¼ cup
Xanthan gum	1¾ tablespoons	1½ tablespoons
Yeast: Active Dry	1¾ tablespoons	1½ tablespoons

Gluten free bread making is very unique and requires a slightly different procedure.

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan. Slightly beat the eggs and place them in the bread pan, followed by the remaining wet ingredients, then the brown sugar. In a medium sized bowl, sift together the salt, chestnut flour, brown rice flour, coconut flour, tapioca flour, potato flour and xanthan gum. Mix together and pour over the wet ingredients. Sprinkle the top with the yeast. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the GLUTEN FREE setting, desired crust color and loaf size. Press the START | PAUSE button. When the alert sounds during the 'knead 2' phase, open the lid of the bread machine. Gluten free dough should resemble mashed potatoes. If the mixture seems too wet, add 1 tablespoon of brown rice flour at a time. If the mixture is too dry, add ½ to 1 tablespoon of water at a time. Then, while the paddle is still kneading, scrape down the sides of the bread pan with a rubber spatula to ensure all ingredients are thoroughly mixed. Close the lid. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread pan from the bread machine. Allow the bread to cool in the bread pan for 15 minutes then transfer to a wire rack to continue cooling. Bread will slice best when allowed to cool.

# CRUSTY LOAF

## TIP

To retain a crisp crust, it is especially important on the CRUSTY LOAF setting to remove the bread pan before the 'keep warm' phase. The bread should then be immediately transferred to a wire rack to cool. To turn off the 'keep warm' phase, or to reduce the 60 minute keep warm time, refer to 'Using the MODIFY button', page 34.

## CRUSTY LOAF - FRENCH BREAD

BREAD NAME	French Bread
SETTING	Crusty Loaf
PADDLE	Collapsible
CRUST COLOR OPTIONS	Preset
DELAY START	Yes

INGREDIENTS	2.5LBS	2.0LBS	1.5LBS	1.0LBS
	1.25KG	1KG	0.75KG	0.5KG
Water, 80°F (27°C)	1¾ cups + 1 tablespoon	1½ cups	1 cup + 2 tablespoons	¾ cup
Salt	2¼ teaspoons	2 teaspoons	1½ teaspoons	1 teaspoon
Bread flour	5 cups	4 cups	3 cups	2 cups
Vital wheat gluten	1 ½ tablespoons	1¼ tablespoons	1 tablespoon	¾ tablespoon
Yeast: Active Dry	2¾ teaspoons	2½ teaspoons	1¾ teaspoons	1¼ teaspoons

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the CRUSTY LOAF setting and loaf size. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread slices best when allowed to cool.

## CRUSTY LOAF - OLIVE AND ROASTED GARLIC BREAD

BREAD NAME Olive and Roasted Garlic Bread  
SETTING Crusty Loaf  
PADDLE Collapsible  
CRUST COLOR OPTIONS Preset  
DELAY START No

INGREDIENTS	2.5LBS	2.0LBS	1.5LBS	1.0LBS
	1.25KG	1KG	0.75KG	0.5KG
<b>POOLISH</b>				
Water, 80°F (27°C)	¼ cup	3 tablespoons	2½ tablespoons	1½ tablespoons
Bread flour	½ cup	½ cup + 1 tablespoon	¼ cup	3 tablespoons
Yeast: Active Dry	¼ teaspoon	⅛ teaspoon	pinch	pinch
<b>BREAD DOUGH</b>				
Water, 80°F (27°C)	1¼ cups	1 cup	¾ cup	½ cup
Olive oil	2 tablespoons	1¾ tablespoons	1½ tablespoons	1 tablespoon
Salt	1½ tablespoons	1¼ tablespoons	1 tablespoon	¾ tablespoon
Coarse semolina (not semolina flour)	¾ cup	½ cup + 1 tablespoon	½ cup + 1 tablespoon	¼ cup
Bread flour	2 cups	1½ cups	1¼ cups	¾ cup
Vital wheat gluten	1½ tablespoons	1¼ tablespoons	1 tablespoon	¾ tablespoon
Yeast: Active Dry	½ teaspoon	½ teaspoon	¼ teaspoon	¼ teaspoon

Please see method next page.

**TIP:** 'Poolish' is a liquidy bread dough starter made of flour, water and yeast. It is named for its Polish origin.

## CRUSTY LOAF - OLIVE AND ROASTED GARLIC BREAD

FILLING	2.5LBS	2.0LBS	1.5LBS	1.0LBS
	1.25KG	1KG	0.75KG	0.5KG
Roasted garlic*	1 whole bulb	¾ bulb	½ bulb	½ bulb
Pitted black Mediterranean olives	1 cup	¾ cup	½ cup	½ cup

### Making the Poolish

In a small bowl, combine the water, flour and yeast and allow to ferment overnight for up to 12 hours.

### Making the Bread

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding the poolish, then the rest of the ingredients to the bread pan in the order listed, except for the roasted garlic and olives. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the CRUSTY LOAF setting and loaf size. Press the START | PAUSE button. At the end of the second rise and final punch down, press and hold the START | PAUSE button to momentarily pause the cycle. Remove the dough from the bread pan. On a lightly floured surface, roll the dough out into a rectangle about 6" (15cm) wide and 13" (33cm) long. Spread the roasted garlic and olives all over the dough, leaving a 1" (2.5cm) border. From the top short end, fold the dough over ⅓ of the way down. Then take the shortest end closest to you and roll the dough "jelly roll" style, into a tight roll, sealing the side edges as you roll. Seal the seam by pinching it against the folded dough. Remove the collapsible paddle from the bread pan and place the rolled dough, seam side down, into the bread pan. Use caution as the paddle will be hot. Dust the top with flour. Close the lid. Press the START | PAUSE button to resume the cycle. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

### \*Roasted Garlic

To roast garlic, slice off the top of a whole garlic bulb. Place in a square sheet of foil paper about 8" x 8" (20cm x 20cm). Drizzle 1 tablespoon of olive oil, place two sprigs of thyme and sprinkle with salt and pepper. Enclose the garlic by bringing up the sides of the foil and pinching the package closed. Bake in a 350°F (175°C) oven for approximately 35 minutes, or until the garlic cloves are soft and creamy in texture. To use in the recipe above, allow to cool. Squeeze the garlic bulb to extract the cloves. Keep them whole for this recipe.

## CRUSTY LOAF - CLASSIC SOURDOUGH BREAD

BREAD NAME	Classic Sourdough Bread
SETTING	Crusty Loaf
PADDLE	Collapsible
CRUST COLOR OPTIONS	Preset
DELAY START	Yes

INGREDIENTS	2.5LBS	2.0LBS	1.5LBS	1.0LBS
	1.25KG	1KG	0.75KG	0.5KG
<b>STARTER</b>				
Water, 70°F (21°C)	1½ cups + 4 teaspoons			
Bread flour	1½ cups + 4 teaspoons			
<b>BREAD DOUGH</b>				
Water, 80°F (27°C)	¾ cup + 1 tablespoon	¾ cup	½ cup + 2 teaspoons	½ cup + 1 teaspoon
Salt	2 ½ teaspoons	2 teaspoons	1½ teaspoons	1 teaspoon
Bread flour	3 cups + 2 tablespoons	2 ½ cups	2 cups + 2 tablespoons	1¼ cups
Vital wheat gluten	1½ tablespoons	1¼ tablespoons	1 tablespoon	¾ tablespoon
Yeast: Active Dry	¾ teaspoon	½ teaspoon	¼ teaspoon	¼ teaspoon

Please see method next page.

**TIP:** A 'starter' is a natural or commercial yeast-reinforced sourdough, sponge or piece of old dough that is added to a dough for leavening power - shortening the baking process and enhancing the flavor of the bread. There are many sour dough recipes that do not use starters, however we have included this 8-day starter for more advanced bakers and those looking for a fuller sourdough flavor.

## CRUSTY LOAF - CLASSIC SOURDOUGH BREAD

### Making the Starter

- Day 1:** Mix 1 teaspoon flour and 1 teaspoon water in a bowl. Cover with plastic wrap and set aside at room temperature.
- Day 2:** After noticeable froth, add 1 teaspoon flour and 1 teaspoon water. Cover with plastic wrap and set aside at room temperature.
- Day 3:** Stir in 2 teaspoons flour and 2 teaspoons water. Cover with plastic wrap and set aside at room temperature.
- Day 4:** Stir in 4 tablespoons flour and 4 tablespoons water. Cover with plastic wrap and set aside at room temperature.
- Day 5:** Stir in 8 tablespoons flour and 8 tablespoons water. Cover with plastic wrap and set aside at room temperature.
- Day 6:** Stir in  $\frac{3}{4}$  cup flour and  $\frac{3}{4}$  cup water into the starter. Cover with plastic wrap and set aside at room temperature.
- Day 7:** Take 1 cup of the starter (discarding the rest) and mix it with 1 cup flour and 1 cup water. Allow to rise at room temperature for 24 hours.
- Day 8:** You are ready to make Sourdough bread.

### Making the Bread

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding the starter, then the rest of the ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the CRUSTY LOAF setting and loaf size. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread slices best when allowed to cool.

## CRUSTY LOAF - RUSTIC PROSCIUTTO AND PROVOLONE BREAD

BREAD NAME	Rustic Prosciutto and Provolone Bread
SETTING	Crusty Loaf
PADDLE	Collapsible
CRUST COLOR OPTIONS	Preset
DELAY START	No

INGREDIENTS	2.5LBS	2.0LBS	1.5LBS	1.0LBS
	1.25KG	1KG	0.75KG	0.5KG
Water, 80°F (27°C)	2 cups	1½ cups	1¼ cups	¾ cup
Salt	2½ teaspoons	2 teaspoons	1½ teaspoons	1 teaspoon
Bread flour	4 cups	3¼ cups	2½ cups + 1 tablespoon	1¾ cups
Whole wheat flour	¾ cup + 2 tablespoons	¾ cup	½ cup + 1 tablespoon	½ cup + 1 tablespoon
Vital wheat gluten	2½ teaspoons	2 teaspoons	1½ teaspoons	1 teaspoon
Prosciutto, medium sized dice	½ cup + 1 tablespoon	½ cup	½ cup + 1 tablespoon	¼ cup
Provolone cheese, medium sized dice	½ cup + 1 tablespoon	½ cup	½ cup + 1 tablespoon	¼ cup
Yeast: Active Dry	3 teaspoons	2¾ teaspoons	2 teaspoons	1¼ teaspoon

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the CRUSTY LOAF setting and loaf size. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

## CRUSTY LOAF - SUNDRIED TOMATO & FETA CHEESE BREAD

BREAD NAME	Sundried Tomato & Feta Cheese Bread
SETTING	Crusty Loaf
PADDLE	Collapsible
CRUST COLOR OPTIONS	Preset
DELAY START	No

INGREDIENTS	2.5LBS	2.0LBS	1.5LBS	1.0LBS
	1.25KG	1KG	0.75KG	0.5KG
Water, 80°F (27°C)	1¾ cups	1½ cups + 1 tablespoon	1⅓ cups	¾ cup
Olive oil	¼ cup	3 tablespoons	2 tablespoons	1 tablespoon
Salt	2 teaspoons	1½ teaspoons	1¼ teaspoons	1 teaspoon
Bread flour	5 cups	4 cups	3 cups	2 cups
Vital wheat gluten	1 teaspoon	¾ teaspoon	½ teaspoon	¼ teaspoon
Dried basil	1½ teaspoons	1¼ teaspoons	1 teaspoon	¾ teaspoon
Dried oregano	1½ teaspoons	1¼ teaspoons	1 teaspoon	¾ teaspoon
Yeast: Active Dry	2 teaspoons	1¾ teaspoons	1½ teaspoons	1¼ teaspoons
ADD TO THE AUTOMATIC FRUIT AND NUT DISPENSER				
Chopped sundried tomato	⅓ cup	⅓ cup	¼ cup	¼ cup
Coarsely crumbled feta cheese	⅓ cup	⅓ cup	¼ cup	¼ cup

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Place the sundried tomato and feta cheese into the Automatic Fruit & Nut Dispenser. Select the CRUSTY LOAF setting and loaf size. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

## CRUSTY LOAF - PESTO & PINE NUT BREAD

BREAD NAME Pesto & Pine Nut Bread  
SETTING Crusty Loaf  
PADDLE Collapsible  
CRUST COLOR OPTIONS Preset  
DELAY START No

INGREDIENTS	2.5LBS	2.0LBS	1.5LBS	1.0LBS
	1.25KG	1KG	0.75KG	0.5KG
Water, 80°F (27°C)	1½ cups + 1 tablespoon	1⅓ cups	1 cup	⅔ cup
Olive oil	2½ tablespoons	2 tablespoons	1½ tablespoons	1 tablespoon
Basil pesto	½ cup	⅓ cup	¼ cup	3 tablespoons
Salt	2 teaspoons	1½ teaspoons	1 teaspoon	¾ teaspoon
Sugar, granulated	2 teaspoons	1½ teaspoons	1 teaspoon	¾ teaspoon
Bread flour	5 cups	4 cups	3 cups	2 cups
Vital wheat gluten	1 teaspoon	¾ teaspoon	½ teaspoon	¼ teaspoon
Freshly grated parmesan cheese	½ cup	⅓ cup	¼ cup	3 tablespoons
Yeast: Active Dry	1¾ teaspoons	1½ teaspoons	1¼ teaspoons	1 teaspoon
ADD TO THE AUTOMATIC FRUIT AND NUT DISPENSER				
Toasted pine nuts	½ cup	⅓ cup	½ cup	¼ cup

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Place the pine nuts into the Automatic Fruit & Nut Dispenser. Select the CRUSTY LOAF setting and loaf size. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

# SWEET

## SWEET BREAD - FIG AND WALNUT BREAD

BREAD NAME Fig and Walnut Bread  
SETTING Sweet  
PADDLE Collapsible  
CRUST COLOR OPTIONS Preset  
DELAY START No

INGREDIENTS	2.5LBS	2.0LBS	1.5LBS	1.0LBS
	1.25KG	1KG	0.75KG	0.5KG
<b>POOLISH</b>				
Water, 80°F (27°C)	¼ cup	3 tablespoons	2 ¼ tablespoons	1½ tablespoons
Bread flour	½ cup	⅓ cup + 1 tablespoon	¼ cup	3 tablespoons
Yeast: Active Dry	¼ teaspoon	⅛ teaspoon	pinch	pinch
<b>BREAD DOUGH</b>				
Water, 80°F (27°C)	1¼ cups	1 cup	¾ cup	½ cup
Olive oil	2 tablespoons	1¾ tablespoons	1½ tablespoons	1 tablespoon
Salt	1½ tablespoons	1¼ tablespoons	1 tablespoon	¾ tablespoon
Sugar, granulated	¼ cup	3 tablespoons	2 tablespoons	1½ tablespoons
Coarse semolina (not semolina flour)	¾ cup	½ cup + 1 tablespoon	½ cup + 1 tablespoon	¼ cup
Bread flour	2 cups	1½ cups	1¼ cups	¾ cup
Vital wheat gluten (optional)	1½ tablespoons	1¼ tablespoons	1 tablespoon	¾ tablespoon
Yeast: Active Dry	½ teaspoon	⅛ teaspoon	¼ teaspoon	⅛ teaspoon

**TIP:** 'Poolish' is a liquidy bread dough starter made of flour, water and yeast. It is named for its Polish origin.

## SWEET BREAD - FIG AND WALNUT BREAD

INGREDIENTS	2.5LBS	2.0LBS	1.5LBS	1.0LBS
	1.25KG	1KG	0.75KG	0.5KG
<b>FILLING</b>				
Dried figs, roughly chopped	1 cup	¾ cup	½ cup	¼ cup
Toasted walnuts	¾ cup	⅔ cup	½ cup	⅓ cup
Orange liqueur or orange juice	2 tablespoons	1½ tablespoons	1¼ tablespoons	1 tablespoon
Honey	3 tablespoons	2½ tablespoons	2 tablespoons	1½ tablespoons
<b>OPTIONAL TOPPING</b>				
Coarse sugar	1 tablespoon	¾ tablespoon	½ tablespoon	½ tablespoon
Egg wash: 1 egg + 1 tablespoon water, beaten				

### Making the Poolish

In a small bowl, combine the water, flour and yeast and allow to ferment overnight for up to 24 hours. In the meantime, combine the ingredients for the filling and refrigerate overnight.

### Making the Bread

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding the poolish, then the rest of the ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the SWEET setting and loaf size. Press the START | PAUSE button. At the end of the second rise and final punch down, press and hold the START | PAUSE button to momentarily pause the cycle. Remove the dough from the bread pan. On a lightly floured surface, roll the dough out into a rectangle about 6" (15cm) wide and 13" (33cm) long. Spread the filling all over the dough, leaving a 1" (2.5cm) border. From the top short end, fold the dough over ⅓ of the way down. Then take the shortest end closest to you and roll the dough "jelly roll" style, into a tight roll, sealing the side edges as you roll. Seal the seam by pinching it against the folded dough. Remove the collapsible paddle from the bread pan and place the rolled dough, seam side down, into the bread pan. Use caution as the paddle will be hot. Brush the top with the egg wash and sprinkle with sugar if desired. Close the lid. Press the START | PAUSE button to resume the cycle. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

## SWEET BREAD - MAPLE PECAN BREAD

BREAD NAME	Maple Pecan Bread
SETTING	Sweet
PADDLE	Collapsible
CRUST COLOR OPTIONS	Preset
DELAY START	Yes

INGREDIENTS	2.5LBS	2.0LBS	1.5LBS	1.0LBS
	1.25KG	1KG	0.75KG	0.5KG
Water, 80°F (27°C)	1½ cups + 1 tablespoon	1½ cups	1 cup	⅔ cup
Pure maple syrup	4 tablespoons	4 tablespoons	3 tablespoons	2 tablespoons
Unsalted butter, ½" pieces at room temperature	4 tablespoons	3 tablespoons	2 tablespoons	1 tablespoon
Salt	2 teaspoons	1½ teaspoons	1 teaspoon	¾ teaspoon
Sugar, granulated	2½ teaspoons	2 teaspoons	1½ teaspoons	1 teaspoon
Bread flour	4½ cups	4 cups	3 cups	2 cups
Vital wheat gluten (optional)	1½ tablespoons	1¼ tablespoons	1 tablespoon	¾ tablespoon
Milk powder	2½ tablespoons	2 tablespoons	1½ tablespoons	1 tablespoon
Yeast: Active Dry	2 teaspoons	1½ teaspoons	1¼ teaspoons	1 teaspoon
ADD TO THE AUTOMATIC FRUIT AND NUT DISPENSER				
Chopped pecans	½ cup	⅓ cup	¼ cup	3 tablespoons

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Place the pecans into the Automatic Fruit & Nut Dispenser. Select the SWEET setting and loaf size. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

## SWEET BREAD - APRICOT, ALMOND AND CARDAMON BREAD

BREAD NAME	Apricot, Almond and Cardamon Bread
SETTING	Sweet
PADDLE	Collapsible
CRUST COLOR OPTIONS	Preset
DELAY START	Yes

INGREDIENTS	2.5LBS	2.0LBS	1.5LBS	1.0LBS
	1.25KG	1KG	0.75KG	0.5KG
Water, 80°F (27°C)	1½ cups + 1 teaspoon	1¼ cups	1 cup + 1 tablespoon	½ cup + 1 tablespoon
Pure almond extract	1½ teaspoons	1¼ teaspoons	1 teaspoon	¾ teaspoon
Unsalted butter, ½" pieces at room temperature	¼ cup	3 tablespoons	2 tablespoons	1 tablespoon
Salt	2 teaspoons	1½ teaspoons	1 teaspoon	¾ teaspoon
Brown sugar	¼ cup	3 tablespoons	2 tablespoons	1 tablespoon
Bread flour	4½ cups	4 cups	3 cups	2 cups
Vital wheat gluten (optional)	1½ tablespoons	1¼ tablespoons	1 tablespoon	¾ tablespoon
Milk powder	3 tablespoons	2½ tablespoons	2 tablespoons	1¾ tablespoons
Ground cardamom	1½ teaspoons	1¼ teaspoons	1 teaspoon	¾ teaspoon
Yeast: Active Dry	2 teaspoons	1¾ teaspoons	1½ teaspoons	1 teaspoon
ADD TO THE AUTOMATIC FRUIT AND NUT DISPENSER				
Slivered almonds	½ cup	½ cup	½ cup	½ cup
Dried apricots, chopped	½ cup	½ cup	½ cup	½ cup

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Place the slivered almonds and chopped apricots into the Automatic Fruit & Nut Dispenser. Select the SWEET setting and loaf size. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

## SWEET BREAD - CHOCOLATE HAZELNUT BREAD

BREAD NAME Chocolate Hazelnut Bread  
SETTING Sweet  
PADDLE Collapsible  
CRUST COLOR OPTIONS Preset  
DELAY START No

INGREDIENTS	2.5LBS	2.0LBS	1.5LBS	1.0LBS
	1.25KG	1KG	0.75KG	0.5KG
Milk, 80°F (27°C)	¾ cup + 1 tablespoon	¾ cup	½ cup + 1 teaspoon	⅓ cup + 1 teaspoon
Sour cream	½ cup + 1 tablespoon	½ cup	⅓ cup + 2 teaspoons	⅔ cup
Hazelnut oil (or butter)	2½ tablespoons	2 tablespoons	1½ tablespoons	1 tablespoon
Eggs, 2oz (60g), at room temperature, beaten	2	1	1	1
Hazelnut butter	¼ cup	3 tablespoons	2 tablespoons	1½ tablespoons
Salt	1½ teaspoons	1 teaspoon	¾ teaspoons	½ teaspoon
Sugar, granulated	¼ cup + 1 tablespoon	¼ cup	3 tablespoons	2 tablespoons
Cocoa powder	¼ cup + 1 tablespoon	¼ cup	3 tablespoons	2 tablespoons
Bread flour	5 cups	4 cups	3 cups	2 cups
Vital wheat gluten (optional)	1½ tablespoons	1¼ tablespoons	1 tablespoon	¾ tablespoon
Yeast: Active Dry	2¾ teaspoons	2½ teaspoons	2 teaspoons	1½ teaspoons
ADD TO THE AUTOMATIC FRUIT AND NUT DISPENSER				
Semi sweet chocolate chips	½ cup + 1 tablespoon	½ cup	¼ cup	3 tablespoons
Toasted hazelnuts	½ cup + 1 tablespoon	½ cup	¼ cup	3 tablespoons

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed, except for the chocolate chips and toasted hazelnuts. Secure the bread pan inside the baking chamber. Place the chocolate chips and toasted hazelnuts into the Automatic Fruit & Nut Dispenser. Select the SWEET setting and loaf size. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

# YEAST FREE

## YEAST FREE - IRISH SODA BREAD

BREAD NAME	Yeast Free Irish Soda Bread
SETTING	Yeast Free
PADDLE	Collapsible
DELAY START	No

INGREDIENTS	
Buttermilk	2 cups
Egg, 2oz (60g), at room temperature, beaten	1
Unsalted butter, melted	3 tablespoons
Salt	1 teaspoon
Sugar, granulated	¼ cup
Unbleached all purpose flour, sifted	1½ cups
Whole wheat flour, sifted	1½ cups
Baking powder	¼ cup
Baking soda	1¾ cups

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before placing the buttermilk, egg, butter and sugar in the bread pan. In a medium sized bowl, combine the salt, unbleached all purpose flour, whole wheat flour, baking powder and baking soda. Mix together and pour over the wet ingredients. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the YEAST FREE setting. Press the START | PAUSE button. When the alert sounds during the 'knead 2' phase, open the lid of the bread machine. Then, while the paddle is still kneading, scrape down the sides of the bread pan with a rubber spatula to ensure all ingredients are thoroughly mixed. Close the lid. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread pan from the bread machine. Allow the bread to cool in the bread pan for 15 minutes then transfer to a wire rack to continue cooling. Bread will slice best when allowed to cool.

## YEAST FREE - GLUTEN FREE LEMON LIME LOAF

BREAD NAME	Gluten Free Lemon Lime Loaf
SETTING	Yeast Free
PADDLE	Collapsible
DELAY START	No

INGREDIENTS	
Coconut milk	½ cup
Lemon juice	3 tablespoons
Lime juice	3 tablespoons
Egg, 2oz (60g), at room temperature, beaten	6
Unsalted butter, melted	¼ cup
Lemon zest	1 tablespoon
Lime zest	2 teaspoons
Salt	⅛ teaspoon
Sugar, granulated	½ cup
Coconut flour, sifted	1 cup
Baking powder	2 teaspoons
Baking soda	½ teaspoon
CITRUS GLAZE	
Confectioner's sugar	¼ cup
Lemon juice	1½ teaspoons

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before placing the eggs in the bread pan. Add the coconut milk, lemon juice, lime juice, butter, zest and sugar. In a medium sized bowl, combine the salt, coconut flour, baking powder and baking soda. Mix together and pour over the wet ingredients. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the YEAST FREE setting. Press the START | PAUSE button. When the alert sounds during the 'knead 2' phase, open the lid of the bread machine. Then, while the paddle is still kneading, scrape down the sides of the bread pan with a rubber spatula to ensure all ingredients are thoroughly mixed. Close the lid. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread pan from the bread machine. Allow the bread to cool in the bread pan for 15 minutes then transfer to a wire rack to continue cooling. Bread will slice best when allowed to cool. Combine the confectioner's sugar and lemon juice and drizzle over the loaf.

## YEAST FREE - CRANBERRY ORANGE LOAF

BREAD NAME	Cranberry Orange Loaf
SETTING	Yeast Free
PADDLE	Collapsible
DELAY START	No

INGREDIENTS	
Milk, 80°F (27°C)	½ cup
Orange juice	½ cup
Egg, 2oz (60g), at room temperature, beaten	1
Unsalted butter, melted	½ cup
Orange zest	1 tablespoon
Sugar, granulated	¾ cup
Salt	½ teaspoon
Unbleached all purpose flour, sifted	2 cups
Whole wheat flour, sifted	3 tablespoons
Baking powder	2 teaspoons
Baking soda	1 teaspoon
ADD TO THE AUTOMATIC FRUIT AND NUT DISPENSER	
Dried cranberries	½ cup

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before placing the egg in the bread pan. Add the milk, orange juice, butter, orange zest and sugar. In a medium sized bowl, combine the salt, unbleached all purpose flour, whole wheat flour, baking powder and baking soda. Mix together and pour over the wet ingredients. Secure the bread pan inside the baking chamber. Place the dried cranberries into the Automatic Fruit & Nut Dispenser. Select the YEAST FREE setting. Press the START | PAUSE button. When the alert sounds during the 'knead 2' phase, open the lid of the bread machine. Then, while the paddle is still kneading, scrape down the sides of the bread pan with a rubber spatula to ensure all ingredients are thoroughly mixed. Close the lid. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread pan from the bread machine. Allow the bread to cool in the bread pan for 15 minutes then transfer to a wire rack to continue cooling. Bread will slice best when allowed to cool.

## YEAST FREE - LU-LU'S TRES LECHE CAKE

BREAD NAME	Lu-Lu's Tres Leches Cake
SETTING	Yeast Free
PADDLE	Collapsible
DELAY START	No

INGREDIENTS	
Milk, 80°F (27°C)	½ cup
Vegetable oil	⅓ cup
Pure vanilla extract	1 teaspoon
Egg, 2oz (60g), at room temperature, beaten	5
Salt	¼ teaspoon
Sugar, granulated	¾ cup
Cake/pastry flour, sifted	1½ cups
Baking powder	1 teaspoon

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before placing the eggs in the bread pan. Add the milk, vegetable oil, pure vanilla extract and sugar. In a medium sized bowl, combine the salt, flour and baking powder. Mix together and pour over the wet ingredients. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the YEAST FREE setting. Press the START | PAUSE button. When the alert sounds during the 'knead 2' phase, open the lid of the bread machine. Then, while the paddle is still kneading, scrape down the sides of the bread pan with a rubber spatula to ensure all ingredients are thoroughly mixed. Close the lid. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread pan from the bread machine. Allow the bread to cool in the bread pan for 15 minutes then turn the loaf out onto a plate. Using a fork, prick the entire loaf 30 times. Allow the loaf to continue cooling.

## YEAST FREE - LU-LU'S TRES LECHES CAKE

MILK SOAKER	
Milk	1 cup
Sweetened condensed milk	$\frac{1}{2}$ can
Evaporated milk	$\frac{1}{2}$ can
Pure vanilla extract	1 teaspoon
Heavy whipping cream	$\frac{3}{4}$ cup
Sugar, granulated	$\frac{1}{2}$ cup

In a small bowl, whisk together the milk, sweetened condensed milk, evaporated milk, vanilla extract, heavy whipping cream and sugar. Place cooled loaf in a rectangle dish with sides. Pour the milk soaker all over the loaf and allow the loaf to soak up the liquid, aiding it by spooning more over the loaf. Cover and refrigerate overnight.

WHIPPED TOPPING	
Pure vanilla extract	$\frac{1}{2}$ teaspoon
Whipping cream	$\frac{1}{2}$ cup
Sugar, granulated	1 teaspoon

Beat together the vanilla extract, whipping cream and sugar until light and fluffy. Top the milk soaked loaf with the whipped cream mixture.

# DOUGH

## DOUGH - CORINNA'S BRIOCHE

BREAD NAME	Corinna's Brioche
SETTING	Dough-Bread
PADDLE	Collapsible
DELAY START	No

INGREDIENTS	
Milk, 80°F (27°C)	½ cup
Eggs, 2oz (60g), at room temperature	3
Unsalted butter, ½" pieces at room temperature	½ cup
Salt	1½ teaspoons
Sugar, granulated	3 tablespoons
Bread flour	2¾ cups
Vital wheat gluten	1 tablespoon
Yeast: Active Dry	2¼ teaspoons
OPTIONAL TOPPING	
Egg wash: 1 egg + 1 tablespoon water, beaten	

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan. Slightly beat the eggs and place them in the bread pan, followed by the remaining ingredients in the order listed, except for the butter. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the DOUGH BREAD setting. Press the START | PAUSE button. When the alert sounds during the 'knead 2' phase, open the lid of the bread machine. While it is still kneading, add the butter to the dough one piece at a time, allowing the dough to nearly incorporate the butter before adding the next piece. Once all the butter has been added, close the lid. When the cycle is complete, remove the bread pan from the bread machine and cover with plastic wrap. Place the entire bread pan with dough in the refrigerator, and refrigerate overnight.

Remove the bread pan from the refrigerator and allow to sit at room temperature for 30 minutes. On a lightly floured surface, take the dough out of the bread pan and divide the dough into 8 equal portions. Roll each portion into a ball.

Remove the collapsible paddle from the bread pan and place the 8 formed dough balls into the bread pan, 2 rows of 4 balls.

Allow the brioche dough to rise until doubled in size, approximately 1 hour. Brush the top of the risen brioche with the egg wash.

Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the BAKE ONLY setting, modifying the baking time to 1 hour. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread pan from the bread machine. Allow the bread to cool in the bread pan for 15 minutes then transfer to a wire rack to continue cooling. Bread will slice best when allowed to cool.

**TIP:** Brioche makes an excellent French toast.

## DOUGH - HAMBURGER BUNS

BREAD NAME Hamburger Buns  
SETTING Dough-Bread  
PADDLE Collapsible  
DELAY START Yes

INGREDIENTS	
<b>SPONGE</b>	
Milk, 80°F (27°C)	⅔ cup
Sugar, granulated	½ teaspoon
Bread flour	1⅓ cups
Yeast: Active Dry	1½ teaspoons
<b>DOUGH</b>	
Milk, 80°F (27°C)	⅔ cup
Honey	1½ tablespoons
Unsalted butter, ½" pieces at room temperature	¼ cup
Salt	2 teaspoons
Bread flour	1⅓ cups

OPTIONAL TOPPING
Sesame seeds, or coarse sea salt
Egg wash: 1 egg + 1 tablespoon water, beaten

**TIP:** A 'sponge' is a bread dough starter made from an initial mixing of liquid, commercial or natural yeasts and flour to form a batter-like mixture that pre-ferments before added to a dough.

### Making the Sponge

In a small bowl, combine the sponge ingredients. Cover with plastic wrap and set aside in a warm place to proof for 30 minutes.

### Making the Hamburger Bun

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan. Place the milk into the bread pan and add the sponge. Break up the sponge by hand. Add the remaining ingredients in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the DOUGH BREAD setting. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, remove the bread pan from the bread machine. On a lightly floured surface, take the dough out of the bread pan and divide the dough into 6 equal portions. Roll each portion into a ball and place on a parchment paper lined baking sheet, 2 rows of 3 buns. Lightly brush each bun with the egg wash, then flatten each round. Cover with plastic wrap. After 20 minutes, lightly brush with the egg wash and flatten the buns again. Cover with plastic wrap. After 25mins, remove the plastic wrap, lightly brush with the egg wash and sprinkle the buns with sesame seeds and/or coarse sea salt.

Preheat an oven to 400°F (205°C). Bake the buns in the center rack for approximately 20-25 minutes or until golden brown.

## DOUGH - CINNAMON BUNS

BREAD NAME	Cinnamon Buns
SETTING	Dough-Bread
PADDLE	Collapsible
DELAY START	No

INGREDIENTS	
Milk, 80°F (27°C)	1 cup
Eggs, 2oz (60g), at room temperature, beaten	2
Unsalted butter, $\frac{1}{2}$ " pieces at room temperature	$\frac{1}{4}$ cup
Salt	1 teaspoon
Sugar, granulated	$\frac{1}{3}$ cup
Bread flour	4 cups
Yeast: Active Dry	2 $\frac{1}{4}$ teaspoons
FILLING	
Butter, softened	$\frac{1}{2}$ cup
Brown sugar	$\frac{1}{2}$ cup
Cinnamon	1 teaspoon
Walnuts, chopped	$\frac{1}{2}$ cup

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed, except for the filling. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the DOUGH BREAD setting. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, remove the bread pan from the bread machine. On a lightly floured surface, roll the dough out into a rectangle about 6" (15cm) wide and 13" (33cm) long. Spread the softened butter all over the dough, leaving a 1" (2.5cm) border. Sprinkle with the brown sugar then top with the cinnamon and chopped walnuts. From the top short end, fold the dough over  $\frac{1}{2}$  of the way down. Then take the shortest end closest to you and roll the dough "jelly roll" style, into a tight roll. Seal the seam by pinching it against the folded dough. Cut the dough into 18 rounds using a sharp knife. Use a see-saw motion rather than pressing the blade down. Arrange the rounds evenly onto two 8" (20cm) round spring form pans lined with parchment paper. Cover in plastic wrap and allow to rise a final time for approximately 45 minutes.

Preheat the oven to 350°F (175°C) and bake the rolls in the center rack for approximately 30 to 35 minutes. Remove the cinnamon buns and allow them to cool to room temperature before topping with the cream cheese frosting.

### CREAM CHEESE FROSTING

Cream cheese, room temperature	4 oz.
Butter, softened	3 tablespoons
Pure vanilla extract	1 teaspoon
Confectioner's sugar	1 $\frac{1}{4}$ cups

Beat together the cream cheese and butter until light and fluffy. Mix in the pure vanilla extract. Add the confectioner's sugar and beat until well combined and light and fluffy, about 3-5 minutes. Refrigerate until ready to use.

## DOUGH - PIZZA DOUGH

BREAD NAME	Pizza Dough
SETTING	Dough-Pizza
PADDLE	Collapsible
DELAY START	Yes

INGREDIENTS	
Water, 80°F (27°C)	¾ cup + 2 tablespoons
Olive oil, extra virgin	2 tablespoons
Salt	1 teaspoon
Sugar, granulated	½ teaspoon
Bread flour	1⅓ cups
Whole wheat flour	¼ cup
Yeast: Active Dry	2⅓ teaspoons

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the DOUGH PIZZA setting. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, the dough should be removed and allowed to rest at room temperature for approximately 30 minutes before rolling and shaping.

Preheat oven to 450°F - 500°F (230°C - 260°C). Place the dough on a lightly floured surface. Using the heel of your hand, press to flatten. Roll out the dough into a circle, then lift it onto a pizza pan that has been brushed with olive oil. Pull and press the dough into a circle to fit the pan. Shape a ½ inch rim around the edge. Spread tomato sauce onto the dough and cover with desired toppings. Place the pizza pan on the lowest rack and bake until the dough is crisp and brown, approximately 12-15 minutes.

## DOUGH - FOCACCIA DOUGH

BREAD NAME	Focaccia Dough
SETTING	Dough-Pizza
PADDLE	Collapsible
DELAY START	No

INGREDIENTS	
<b>BIGA INGREDIENTS</b>	
Water 55°F (13°C)	¼ cup
Bread flour	¾ cup
Yeast: Active Dry	pinch
<b>DOUGH</b>	
Water, 86°F (30°C)	1 cup
Olive oil	4 tablespoons
Salt	2 teaspoons
Sugar, granulated	1 teaspoon
Bread flour	2 cups
Yeast: Active Dry	¾ teaspoon

SUGGESTED TOPPINGS
Onions, caramelized
Black olives
Tomatoes, thinly sliced
Coarse sea salt
Basil, dried
Garlic, minced

**TIP:** 'Biga' is a thick, firm textured Italian bread dough sponge starter made of flour, water and yeast.

### Making the Biga

The biga should be prepared one day before you want to serve the focaccia. Combine the ingredients for the biga in a small bowl until well combined. The biga will be stiff and slightly dry. Cover with plastic wrap at room temperature for up to 12 hours.

### Making the Focaccia

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding the water to the bread pan. Cut the biga into 6 pieces and add it to the water. Break up the biga pieces by hand. Add the remaining ingredients in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the DOUGH PIZZA setting. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, remove the dough from the bread pan and transfer to a lightly floured surface. Divide the dough into 2 portions. Use the heel of your hand to press and flatten a piece of the dough until it is ¼" (0.5mm) thick. Transfer the pressed dough to a baking sheet that has been brushed with olive oil and sprinkled heavily with cornmeal or semolina. Brush the top with olive oil. Cover gently with plastic wrap and allow to rise at room temperature until puffy, about 25 minutes.

Preheat the oven to 400°F (205°C). Brush the dough again with olive oil and sprinkle with desired toppings. Place the baking sheet on the lowest rack and bake until the focaccia is nicely brown, approximately 20 to 25 minutes.

## DOUGH - WHOLE WHEAT PASTA DOUGH

BREAD NAME	Whole Wheat Pasta Dough
SETTING	Dough-Pasta
PADDLE	Collapsible
DELAY START	No

INGREDIENTS	
Eggs, 2oz (60g), at room temperature, beaten	3
Whole wheat flour	2 cups

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the DOUGH PASTA setting. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, transfer the dough to a lightly floured surface and shape it into a ball. Wrap in plastic wrap and allow to rest 30 minutes prior to hand shaping or placing through a pasta extruder. The dough can be refrigerated for up to 3 days.

**TIP:** If the dough is too dry, add 1 tablespoon of water at a time. If it is too wet, add flour,  $\frac{1}{2}$  to 1 tablespoon at a time.

## DOUGH - EGG PASTA DOUGH

BREAD NAME	Egg Pasta Dough
SETTING	Dough-Pasta
PADDLE	Collapsible
DELAY START	No

INGREDIENTS	
Eggs, 2oz (60g), at room temperature, beaten	3
Unbleached all purpose flour	2 cups

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the DOUGH PASTA setting. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, transfer the dough to a lightly floured surface and shape it into a ball. Wrap in plastic wrap and allow to rest 30 minutes prior to hand shaping or placing through a pasta extruder. The dough can be refrigerated for up to 3 days.

**TIP:** If the dough is too dry, add 1 tablespoon of water at a time. If it is too wet, add flour,  $\frac{1}{2}$  to 1 tablespoon at a time.

## DOUGH - EGG FREE SEMOLINA PASTA DOUGH

BREAD NAME	Egg Free Semolina Pasta Dough
SETTING	Dough-Pasta
PADDLE	Collapsible
DELAY START	Yes

INGREDIENTS	
Water	$\frac{3}{4}$ cup + 2 tablespoons
Unbleached all purpose flour	2 cups
Semolina flour	1 cup

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the DOUGH PASTA setting. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, transfer the dough to a lightly floured surface and shape it into a ball. Wrap in plastic wrap and allow to rest 30 minutes prior to hand shaping or placing through a pasta extruder. The dough can be refrigerated for up to 3 days.

**TIP:** If the dough is too dry, add 1 tablespoon of water at a time. If it is too wet, add flour,  $\frac{1}{2}$  to 1 tablespoon at a time.

## DOUGH - SPINACH PASTA DOUGH

BREAD NAME	Spinach Pasta Dough
SETTING	Dough-Pasta
PADDLE	Collapsible
DELAY START	No

INGREDIENTS	
Eggs, 2oz (60g), at room temperature, beaten	3
Unbleached all purpose flour	2 cups
Cooked spinach, chopped fine, squeezed dry	2 tablespoons

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the DOUGH PASTA setting. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, transfer the dough to a lightly floured surface and shape it into a ball. Wrap in plastic wrap and allow to rest 30 minutes prior to hand shaping or placing through a pasta extruder. The dough can be refrigerated for up to 3 days.

**TIP:** If the dough is too dry, add 1 tablespoon of water at a time. If it is too wet, add flour,  $\frac{1}{2}$  to 1 tablespoon at a time.

# JAM

## JAM - PEACH MELBA JAM

NAME	Peach Melba Jam
SETTING	Jam
PADDLE	Fixed
DELAY START	No

INGREDIENTS	
Lemon juice	1/4 cup
Peaches, ripe, mashed	3 cups
Raspberries	1 cup
Sugar, granulated	3 cups

Ensure the fixed paddle is securely attached before adding ingredients to the bread pan. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the JAM setting. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread pan from the bread machine. Allow the jam to cool for 15 minutes before removing from the bread pan.

## JAM - STRAWBERRY COULIS

NAME	Strawberry Coulis
SETTING	Jam
PADDLE	Fixed
DELAY START	No

INGREDIENTS	
Lemon juice	1/4 cup
Strawberries, fresh, small dice	2 cups
Sugar, granulated	1 cup

Ensure the fixed paddle is securely attached before adding ingredients to the bread pan. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the JAM setting. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread pan from the bread machine. Allow the coulis to cool for 15 minutes before removing from the bread pan.

**TIP:** Strawberry Coulis is a great accompaniment to vanilla ice cream, crepes, or drizzled on top of angel food cake.

## JAM - KETCHUP

NAME	Ketchup
SETTING	Jam
PADDLE	Fixed
DELAY START	No

INGREDIENTS	
Cider vinegar	½ cup
Olive oil	1 tablespoon
Molasses	2 tablespoons
Unsalted butter, ½" pieces at room temperature	2 tablespoons
Whole canned tomatoes	28oz can
Tomato paste	2 tablespoons
Cooking onion, small dice	¾ cup
Garlic cloves, minced	3
Cinnamon	¼ teaspoon
Chili powder	1 teaspoon
Paprika	¾ teaspoon
Salt	1 teaspoon
Brown sugar	⅓ cup
Ground allspice	¼ teaspoon

Ensure the fixed paddle is securely attached before adding ingredients to the bread pan. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the JAM setting. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread pan from the bread machine. Allow the ketchup to cool for 15 minutes before removing from the bread pan.

**TIP:** The ketchup can be pureed in a blender for a smoother appearance.

## JAM - MANGO CHUTNEY

NAME	Mango Chutney
SETTING	Jam
PADDLE	Fixed
DELAY START	No

INGREDIENTS	
Cider vinegar	$\frac{3}{4}$ cup
Lime juice	$\frac{1}{4}$ cup
Salt	1 teaspoon
Sugar, granulated	$\frac{1}{2}$ cup
Sweet onion, finely chopped	$\frac{1}{4}$ cup
Green pepper	$\frac{1}{2}$ cup
Ginger, freshly grated	2 tablespoons
Mustard seeds	$\frac{1}{2}$ tablespoon
Large mangoes, cut into small dices	2
Dried apricots, chopped	10
Dried chili flakes	$\frac{1}{4}$ teaspoon

Ensure the fixed paddle is securely attached before adding ingredients to the bread pan. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the JAM setting. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread pan from the bread machine. Allow the chutney to cool for 15 minutes before removing from the bread pan.

# CUSTOM RECIPE CHARTS

## CUSTOM RECIPE CHARTS

Custom Recipe #: \_\_\_\_\_

Recipe Name: \_\_\_\_\_

Setting: \_\_\_\_\_

Crust Color: \_\_\_\_\_

Loaf Size: \_\_\_\_\_

### INGREDIENTS

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

PHASE	TEMP/TIME
'Preheat' Temperature	
'Preheat' Time	
'Knead 1' Time	
'Knead 2' Time	
'Rise' Temperature	
'Rise 1' Time	
'Punch Down 1' Time	
'Rise 2' Time	
'Punch Down 2' Time	
'Rise 3' Time	
'Bake' Time	
'Bake' Temperature	
'Keep Warm' Time	
TOTAL CYCLE TIME	

### NOTES

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## CUSTOM RECIPE CHARTS

Custom Recipe #: \_\_\_\_\_

Recipe Name: \_\_\_\_\_

Setting: \_\_\_\_\_

Crust Color: \_\_\_\_\_

Loaf Size: \_\_\_\_\_

### INGREDIENTS

---

---

---

---

---

---

PHASE	TEMP/TIME
'Preheat' Temperature	
'Preheat' Time	
'Knead 1' Time	
'Knead 2' Time	
'Rise' Temperature	
'Rise 1' Time	
'Punch Down 1' Time	
'Rise 2' Time	
'Punch Down 2' Time	
'Rise 3' Time	
'Bake' Time	
'Bake' Temperature	
'Keep Warm' Time	
TOTAL CYCLE TIME	

### NOTES

---

---

---

---

---

---

## CUSTOM RECIPE CHARTS

Custom Recipe #: \_\_\_\_\_

Recipe Name: \_\_\_\_\_

Setting: \_\_\_\_\_

Crust Color: \_\_\_\_\_

Loaf Size: \_\_\_\_\_

### INGREDIENTS

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

PHASE	TEMP/TIME
'Preheat' Temperature	
'Preheat' Time	
'Knead 1' Time	
'Knead 2' Time	
'Rise' Temperature	
'Rise 1' Time	
'Punch Down 1' Time	
'Rise 2' Time	
'Punch Down 2' Time	
'Rise 3' Time	
'Bake' Time	
'Bake' Temperature	
'Keep Warm' Time	
TOTAL CYCLE TIME	

### NOTES

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## CUSTOM RECIPE CHARTS

Custom Recipe #: \_\_\_\_\_

Recipe Name: \_\_\_\_\_

Setting: \_\_\_\_\_

Crust Color: \_\_\_\_\_

Loaf Size: \_\_\_\_\_

### INGREDIENTS

---

---

---

---

---

---

PHASE	TEMP/TIME
'Preheat' Temperature	
'Preheat' Time	
'Knead 1' Time	
'Knead 2' Time	
'Rise' Temperature	
'Rise 1' Time	
'Punch Down 1' Time	
'Rise 2' Time	
'Punch Down 2' Time	
'Rise 3' Time	
'Bake' Time	
'Bake' Temperature	
'Keep Warm' Time	
TOTAL CYCLE TIME	

### NOTES

---

---

---

---

---

---

## CUSTOM RECIPE CHARTS

Custom Recipe #: \_\_\_\_\_

Recipe Name: \_\_\_\_\_

Setting: \_\_\_\_\_

Crust Color: \_\_\_\_\_

Loaf Size: \_\_\_\_\_

### INGREDIENTS

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

PHASE	TEMP/TIME
'Preheat' Temperature	
'Preheat' Time	
'Knead 1' Time	
'Knead 2' Time	
'Rise' Temperature	
'Rise 1' Time	
'Punch Down 1' Time	
'Rise 2' Time	
'Punch Down 2' Time	
'Rise 3' Time	
'Bake' Time	
'Bake' Temperature	
'Keep Warm' Time	
TOTAL CYCLE TIME	

### NOTES

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## CUSTOM RECIPE CHARTS

Custom Recipe #: \_\_\_\_\_

Recipe Name: \_\_\_\_\_

Setting: \_\_\_\_\_

Crust Color: \_\_\_\_\_

Loaf Size: \_\_\_\_\_

### INGREDIENTS

---

---

---

---

---

---

PHASE	TEMP/TIME
'Preheat' Temperature	
'Preheat' Time	
'Knead 1' Time	
'Knead 2' Time	
'Rise' Temperature	
'Rise 1' Time	
'Punch Down 1' Time	
'Rise 2' Time	
'Punch Down 2' Time	
'Rise 3' Time	
'Bake' Time	
'Bake' Temperature	
'Keep Warm' Time	
TOTAL CYCLE TIME	

### NOTES

---

---

---

---

---

---

## CUSTOM RECIPE CHARTS

Custom Recipe #: \_\_\_\_\_

Recipe Name: \_\_\_\_\_

Setting: \_\_\_\_\_

Crust Color: \_\_\_\_\_

Loaf Size: \_\_\_\_\_

### INGREDIENTS

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

PHASE	TEMP/TIME
'Preheat' Temperature	
'Preheat' Time	
'Knead 1' Time	
'Knead 2' Time	
'Rise' Temperature	
'Rise 1' Time	
'Punch Down 1' Time	
'Rise 2' Time	
'Punch Down 2' Time	
'Rise 3' Time	
'Bake' Time	
'Bake' Temperature	
'Keep Warm' Time	
TOTAL CYCLE TIME	

### NOTES

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## CUSTOM RECIPE CHARTS

Custom Recipe #: \_\_\_\_\_

Recipe Name: \_\_\_\_\_

Setting: \_\_\_\_\_

Crust Color: \_\_\_\_\_

Loaf Size: \_\_\_\_\_

### INGREDIENTS

---

---

---

---

---

---

PHASE	TEMP/TIME
'Preheat' Temperature	
'Preheat' Time	
'Knead 1' Time	
'Knead 2' Time	
'Rise' Temperature	
'Rise 1' Time	
'Punch Down 1' Time	
'Rise 2' Time	
'Punch Down 2' Time	
'Rise 3' Time	
'Bake' Time	
'Bake' Temperature	
'Keep Warm' Time	
TOTAL CYCLE TIME	

### NOTES

---

---

---

---

---

---

## CUSTOM RECIPE CHARTS

Custom Recipe #: \_\_\_\_\_

Recipe Name: \_\_\_\_\_

Setting: \_\_\_\_\_

Crust Color: \_\_\_\_\_

Loaf Size: \_\_\_\_\_

### INGREDIENTS

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

PHASE	TEMP/TIME
'Preheat' Temperature	
'Preheat' Time	
'Knead 1' Time	
'Knead 2' Time	
'Rise' Temperature	
'Rise 1' Time	
'Punch Down 1' Time	
'Rise 2' Time	
'Punch Down 2' Time	
'Rise 3' Time	
'Bake' Time	
'Bake' Temperature	
'Keep Warm' Time	
TOTAL CYCLE TIME	

### NOTES

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## CUSTOM RECIPE CHARTS

Custom Recipe #: \_\_\_\_\_

Recipe Name: \_\_\_\_\_

Setting: \_\_\_\_\_

Crust Color: \_\_\_\_\_

Loaf Size: \_\_\_\_\_

### INGREDIENTS

---

---

---

---

---

---

PHASE	TEMP/TIME
'Preheat' Temperature	
'Preheat' Time	
'Knead 1' Time	
'Knead 2' Time	
'Rise' Temperature	
'Rise 1' Time	
'Punch Down 1' Time	
'Rise 2' Time	
'Punch Down 2' Time	
'Rise 3' Time	
'Bake' Time	
'Bake' Temperature	
'Keep Warm' Time	
TOTAL CYCLE TIME	

### NOTES

---

---

---

---

---

---

## ONE YEAR LIMITED WARRANTY

Subject to the conditions below, HWI Breville® warrants for one year from the date of purchase that this Breville® appliance is free of defects in material and workmanship. This warranty does not cover damages to the appliance or to any of its parts that are caused by abuse, misuse, neglect, wear and tear, including damages caused by using the appliance in a manner not contemplated by the instruction manual, including use on current or voltage other than that marked on the product, or by failing to follow safety, operating, care or cleaning instructions or alteration or repair not authorized by HWI Breville®. Where applicable, this warranty covers the repair and/or replacement of a defective product at HWI Breville®'s option.

This warranty provides specified rights. Consumers may also have other rights which vary from state to state, or province to province.

### TERM OF WARRANTY:

The warranty extends for one year from the date of original purchase by a consumer, and does not apply to purchases by retailers or distributors, or to purchases for commercial use. If a replacement product is sent, it will carry the remaining warranty of the original product.

Please contact our Customer Service Center at [www.Breville.com](http://www.Breville.com) or call the toll free number below for instructions on the repair and/or replacement of the appliance if a covered defect occurs within the one year warranty period.

### CONDITIONS:

In order to be eligible for this warranty, the consumer must purchase the Breville® appliance from an "Authorized Retailer" and must provide proof that the product was purchased within one year prior to making any claim under the warranty. Registering the product with HWI Breville®, while appreciated, is not required, and is not a substitute for proof of purchase.

### DISCLAIMER:

This warranty covers the repair and/or replacement of products. HWI Breville® expressly disclaims all responsibility for consequential damages for incidental losses caused by use of this appliance. Some states or provinces do not allow this exclusion or limitation for incidental or consequential losses, so the foregoing disclaimer may not apply to you:

*Fitness and merchantability: any warranty of merchantability or fitness with respect to this product is also limited to the one year limited warranty period. The warranties set forth herein are exclusive and not other warranties, express or implied, are made by HWI Breville® or are authorized to be made with respect to the product.*

If the appliance should become defective within the warranty period, do not return the appliance to the store. Please visit us online at [www.Breville.com](http://www.Breville.com) or:

## ONE YEAR LIMITED WARRANTY

**Toll free phone number:**

**USA:** 1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

**CANADA:** 1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

**Email:**

**USA:** AskUs@BrevilleUSA.com

**CANADA:** AskUs@Breville.ca

# FÉLICITATIONS

pour l'achat de votre nouvelle Machine à pain de Breville

## TABLE DES MATIÈRES

- 136** Breville vous recommande la sécurité avant tout
- 139** Faites la connaissance de votre Machine à pain de Breville
- 143** Glossaire de traduction des PHASES & RÉGLAGES
- 144** Fonctionnement de votre Machine à pain de Breville  
Guide du débutant
- 162** Réglages optionnels de votre Machine à pain de Breville
  - 163** - Utilisation de la fonction PAUSE
  - 165** - Utilisation du bouton DELAY START
  - 166** - Utilisation de bouton MODIFY
  - 168** - Utilisation du réglage CUSTOM
- 170** Conseils pour mieux réussir son pain
- 174** Les ingrédients essentiels
- 180** Entretien & nettoyage de votre Machine à pain de Breville
- 184** Guide de dépannage
- 195** Recettes
- 254** Charte pour recettes maison
- 266** Garantie limitée d'un an

## BREVILLE VOUS RECOMMANDÉ LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits destinés au consommateur, sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons d'être très vigilent lorsque vous utilisez un appareil électrique et de suivre les consignes de sécurité suivantes:

## IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



### LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et conservez-les à titre de référence.
- Retirez et disposez de tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles avant d'utiliser le 'Grinder' pour la première fois.
- Afin d'éliminer les risques de suffocation chez les jeunes enfants, retirez et jetez l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche de l'appareil.
- Afin de prévenir les risques de chocs électriques, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou le socle motorisé dans l'eau ou tout autre liquide.
- Déroulez complètement le cordon avant l'utilisation.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir, entrer en contact avec des surfaces chaudes ou se nouer.
- Ne placez pas l'appareil sur le bord d'un comptoir ou d'une table lorsqu'il est en opération. Assurez-vous que la surface de travail est de niveau, propre et asséchée (sans eau, farine ou autres). La vibration durant l'opération peut faire bouger légèrement l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un élément au gaz ou électrique ou d'un four chaud. Laissez un espace d'au moins 4po (10cm) de chaque côté de l'appareil. Cela permettra une bonne circulation d'air et préviendra la décoloration du

mur causée par la chaleur radiante.

- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur. Ne l'utilisez pas sur une surface recouverte de tissu, près des rideaux ou de tout autre matériel inflammable.
- N'utilisez pas l'appareil sur le plateau d'égouttement du lavabo.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement assemblé avant de le brancher et de le faire fonctionner. Suivez les instructions fournies dans ce livret.
- Assurez-vous de retirer la palette rabattable de la base du pain avant de le trancher.
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes de l'appareil. Ces surfaces, incluant le couvercle et le boîtier extérieur, sont très chaudes durant et après l'opération. Afin de prévenir les brûlures ou blessures corporelles, utilisez toujours les poignées et boutons de l'appareil, en plus de poignées isolantes ou gants de cuisine lorsque vous insérez, retirez ou manipulez la cuve à pain du boîtier en acier inoxydable. Alternativement, laissez l'appareil refroidir avant d'y insérer ou de retirer les pièces, de le démonter ou le nettoyer.
- Utilisez toujours des poignées isolantes ou gants de cuisine lorsque vous retirez le pain ou la confiture de la cuve à pain. Soyez particulièrement prudent lorsque vous déplacez l'appareil ou la cuve à pain contenant des aliments très chauds, comme la confiture.

## BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

- Les événets à vapeur sont extrêmement chauds durant l'opération. Ne les couvrez pas quand l'appareil est en marche et ne mettez aucun objet sur le couvercle.
- Ne laissez pas le couvercle ouvert durant une période de temps prolongée quand il est en opération.
- Ne mettez pas les ingrédients directement dans le boîtier en acier inoxydable. Placez-les dans la cuve à pain. N'oubliez pas d'essuyer le bord et l'extérieur du moule, en cas de débordement.
- Ne pas surcharger ou remplir insuffisamment la cuve à pain, car cela empêchera le pain de bien se mélanger. Les recettes de ce livret sont conçues pour des pains de 1 lb à 2,5 lb (0,5 kg à 1,25 kg). Cependant, si vous préparez vos propres recettes, un minimum de 2 tasses et un maximum de 4,5 tasses d'ingrédients secs est recommandé. Au réglage pour confiture, un maximum de 3 tasses de fruits est recommandé.
- N'immergez pas l'extérieur de la cuve à pain dans l'eau, car cela pourrait nuire au mouvement de l'arbre d'entraînement. Submergez et lavez uniquement l'intérieur, en s'assurant que l'extérieur est propre et bien asséché.
- Ne versez aucun liquide dans le distributeur automatique de fruits et noix. Utilisez uniquement des ingrédients de bonne grosseur qui ne s'échapperont pas des événets à vapeur.
- Ne touchez pas aux pièces en mouvement de l'appareil.
- Pour éteindre l'appareil, pressez et tenez enfoncé le bouton **CANCEL**. L'appareil est éteint quant le contour du bouton **START | PAUSE** n'est plus illuminé en rouge. Débranchez l'appareil.
- Éteignez toujours l'appareil en pressant et tenant le bouton **CANCEL**, puis débranchez-le s'il est laissé sans surveillance, s'il n'est pas en opération, avant de le déplacer, le nettoyer, le démonter, l'assembler ou le ranger.
- Respectez à la lettre les consignes d'entretien et de nettoyage décrites dans ce livret. Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Utilisez-le uniquement aux fins prévues dans ce livret. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ou dans un véhicule ou un bateau en mouvement.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ni vendus par Breville peut causer des risques d'incendie, de chocs électriques ou de blessures.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner à partir d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en opération.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes handicapées, sans supervision. Surveillez les jeunes enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Vérifiez régulièrement le bon état du cordon d'alimentation, de la fiche et de l'appareil lui-même. Ne l'utilisez pas en cas de dommages ou de défectuosité. Cessez immédiatement l'utilisation et communiquez avec le Service à la clientèle de Breville au 1-866-BREVILLE pour fins d'examen, de réparation ou d'ajustement.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, communiquez avec le Service à la clientèle de Breville au 1-800-BREVILLE.
- Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation muni d'un fil de mise à la terre avec fiche reliée à la terre. Il doit être branché dans une prise à trois ouvertures correctement reliée à la terre. Advenant un court-circuit, la mise à la terre réduit les risques de chocs électriques.
- Si la prise murale est à deux ouvertures, il en dépend de votre responsabilité personnelle et obligation de la remplacer par une prise à trois ouvertures correctement reliée à la terre.

## BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

- En aucune circonstance ne devrez-vous couper ou retirer la troisième broche du cordon d'alimentation ou utiliser un adaptateur.
- Consultez un électricien qualifié si vous ne comprenez pas les instructions de mise à la terre ou doutez que l'appareil soit correctement relié à la terre.

## FICHE ASSIST<sup>MC</sup> DE BREVILLE

Votre appareil Breville est muni d'une fiche exclusive Assist<sup>MC</sup> conçue de façon à laisser passer un doigt afin de permettre le retrait facile et sécuritaire de la fiche. Pour des raisons de sécurité, il est conseillé de brancher l'appareil dans une prise individuelle séparée des autres appareils. Une surcharge électrique pourrait altérer le bon fonctionnement de l'appareil. Il est déconseillé d'utiliser une barre d'alimentation ou une corde de rallonge.

## RECOMMANDATIONS SUR LE CORDON D'ALIMENTATION

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation court très sécuritaire qui réduit les risques de blessures corporelles ou dommages pouvant être causés par le fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans le cordon. Ne laissez pas les enfants utiliser ou être à proximité de l'appareil sans surveillance. Si vous utilisez une corde de rallonge: (1) sa capacité électrique doit être équivalente ou supérieure à la puissance en watts de l'appareil; (2) la corde ne doit pas pendre d'un comptoir, d'une table ou de toute autre surface où de jeunes enfants pourraient s'y suspendre ou trébucher; (3) la corde doit être munie d'une fiche avec mise à la terre à trois broches.

## USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

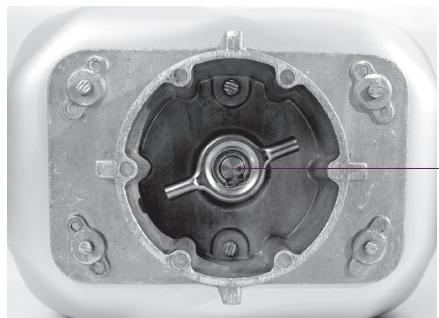
# **FAITES LA CONNAISSANCE**

de votre Machine à pain de Breville

## FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE MACHINE À PAIN DE BREVILLE



A



B

F

H

E

D

G

H

- A. Cuve à pain antiadhésive avec poignée
- B. Arbre d'entraînement (à l'intérieur de la cuve à pain)
- C. Écrou à oreilles (sous la cuve à pain)
- D. Couvercle amovible
- E. Hublot de contrôle de cuisson

- F. Distributeur automatique de fruits et noix  
Évents à vapeur dans le couvercle et la base.
- G. Boîtier en acier inoxydable  
La cavité intérieure (chambre de cuisson) renferme l'élément chauffant et le mécanisme d'entraînement.
- H. Évents de ventilation

## FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE MACHINE À PAIN DE BREVILLE



### I. Bouton WEIGHT | TEMP (Poids / Température)

Pressez pour convertir les mesures impériales de température et de poids (°F et lb) en mesures métriques (°C et kg).

### J. Bouton BEEPER (Bip sonore)

Pressez pour éteindre l'alerte. L'écran ACL affichera le symbole quand l'alerte sera éteinte et aucun symbole quand elle sera en marche.

### K. Bouton LIGHT (Éclairage)

Pressez et tenez enfoncé pour éclairer l'intérieur de la chambre de cuisson.

### L. Écran ACL rétroéclairé

### M. Bouton DELAY START (Mise en marche différée)

Pressez pour sélectionner l'heure où vous désirez que votre pain soit prêt. La Machine à pain se mettra automatiquement en marche au moment opportun.

### N. Bouton MODIFY (Modifier)

Pressez pour modifier la température et le temps par défaut pour les phases 'preheat', 'knead', 'rise', 'punch down', 'bake' et 'keep warm' (préchauffer, pétrir, lever, dégonfler, cuire et garder chaud).

### O. Bouton CANCEL (Canceler)

Avant d'activer le cycle, pressez pour retourner au menu principal. Après que le cycle aura été activé, pressez et tenez enfoncé pour le canceller.

### P. Bouton START | PAUSE (Marche | Pause)

- Pressez pour activer le cycle.
- Pressez et tenez enfoncé pour faire une pause. Le message 'PAUSE' clignotera sur l'écran ACL jusqu'à ce que vous pressez à nouveau le bouton pour reprendre le cycle.

### Q. Cadran-poussoir SELECT (Sélectionner)

- Défilez à travers les 14 réglages, 3 colorations de croûte et 4 formats de pain.
- Utilisez simultanément avec le bouton MODIFY pour changer les températures et temps pour les phases 'preheat', 'knead', 'rise', 'punch down', 'bake' et 'keep warm'. (Voir Glossaire de traduction en page 143).

## FAITES LA CONNAISANCE DE VOTRE MACHINE À PAIN DE BREVILLE

R



Position horizontale

Position verticale

S



Lame de pétrissage fixe

### R. Lame de pétrissage rabattable

- À utiliser pour tous les réglages de pain ou de pâte

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est insérée en position verticale pour assurer un parfait mélange durant la phase 'knead 1'. La palette se rabattra automatiquement en position horizontale puis se relèvera aux moments opportuns durant les phases 'knead 2', 'rise' et 'punch-down'. La lame de pétrissage rabattable se rabaissera automatiquement avant la phase 'bake' pour réduire le creux qui se forme sous le pain.

### TRUC

Bien que la lame de pétrissage rabattable se rabaisse automatiquement avant que ne débute la phase 'bake' pour réduire le creux qui se forme sous le pain, vous pouvez retirer la lame pour que le creux soit encore plus petit. Voir à la page 157 pour plus de détails.

### S. Lame de pétrissage fixe

- À utiliser pour le réglage de confiture.

## GLOSSAIRE DE TRADUCTION DES PHASES & RÉGLAGES

Tous les RÉGLAGES et PHASES sont affichés en anglais sur l'écran ACL. Voici un glossaire de traduction:

PHASES	PHASES
Preheat	Préchauffer
Knead	Pétrir
Rise	Lever
Punch down	Dégonfler
Bake	Cuire
Keep warm	Garder chaud

OPTIONAL SETTINGS	RÉGLAGES OPTIONNELS
Pause	Pause
Delay Start	Mise en route différée
Modify	Modifier
Custom	Personnaliser

SETTINGS	RÉGLAGES
Custom	Personnalisé
Basic	De base
Whole Wheat	Blé entier
Rapid	Rapide
Gluten free	Sans gluten
Crusty loaf	Pain crouûte
Sweet	Sucré
Yeast free	Sans levure
Dough	Pâte
Pizza	Pizza
Bake only	Cuire seulement
Jam	Confiture

# FONCTIONNEMENT

de votre Machine à pain de Breville  
Guide du débutant

## FONCTIONNEMENT DE VOTRE MACHINE À PAIN DE BREVILLE - GUIDE DU DÉBUTANT

### GUIDE DU DÉBUTANT POUR LA CUISSON DU PAIN

Avant d'utiliser la Machine à pain pour la première fois, retirez et disposez de tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est débranché de la prise murale.

Essuyez l'extérieur du boîtier en acier inoxydable avec un chiffon doux et humide. Asséchez correctement.

Lavez l'intérieur de la cuve à pain à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon doux. Rincez et asséchez correctement.

N'immergez pas l'extérieur de la cuve à pain dans l'eau, car cela pourrait nuire au mouvement de l'écrou à oreilles et de l'arbre d' entraînement. Submergez et lavez uniquement l'intérieur de la cuve à pain.

Lavez les lames de pétrissage rabattable et fixe à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon doux. Rincez et asséchez correctement.

#### 1. Retirer la cuve à pain

- Déposez la Machine à pain sur une surface plane et sèche, comme un comptoir. Assurez-vous d'avoir débranché l'appareil.
- Retirez le couvercle. Retirez la cuve à pain de la chambre de cuisson en la soulevant par la poignée.

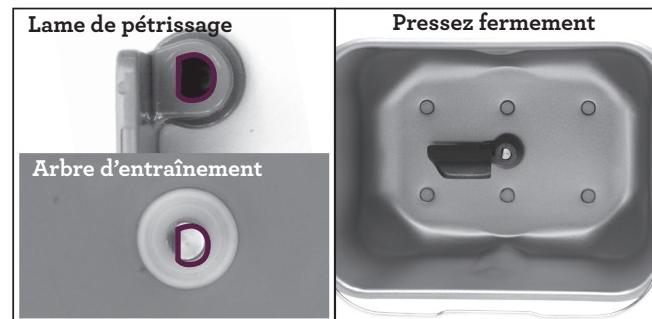
#### NOTE

Retirez toujours la cuve à pain de la chambre de cuisson avant d'y insérer la lame de pétrissage et les ingrédients. Cela préviendra les débordements sur l'élément chauffant et le mécanisme d' entraînement situés à l'intérieur de la chambre de cuisson.

#### 2. Insérer les lames de pétrissage rabattable ou fixe

- Choisir la lame de pétrissage appropriée. Voir 'Faites la connaissance de votre Machine à pain de Breville' en page 142.
  - La lame de pétrissage fixe doit être utilisée pour le réglage pour confiture.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas de résidus de cuisson sur l'arbre d' entraînement à l'intérieur de la cuve à pain ou sur les encoches de la lame de pétrissage, incluant l'orifice en 'D' et la zone de charnière.
- Alignez l'orifice en 'D' de la lame de pétrissage avec l'arbre d' entraînement en forme de 'D' à l'intérieur de la cuve à pain. Pressez fermement. La lame de pétrissage devrait tourner librement autour de l'arbre d' entraînement.

Il est important que la lame de pétrissage soit bien fixée autour de l'arbre d' entraînement, pour que les ingrédients soient mélangés et pétris correctement.



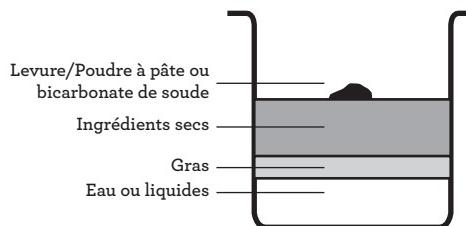
## FONCTIONNEMENT DE VOTRE MACHINE À PAIN DE BREVILLE - GUIDE DU DÉBUTANT

- d) Si vous utilisez la lame de pétrissage rabattable, assurez-vous qu'elle est insérée en position verticale pour bien mélanger durant la phase 'knead 1'. La lame de pétrissage rabattable s'abaissera automatiquement en position horizontale puis se relèvera durant le temps requis pour les phases 'knead 2', 'rise' et 'punch-down'. Elle se rabaissera ensuite avant que la phase 'bake' ne commence, pour minimiser le creux qui se forme sous le pain.



### 3. Ajouter les ingrédients dans la cuve à pain

- a) Si vous utilisez la lame de pétrissage rabattable, assurez-vous qu'elle est bien insérée en position verticale.
- b) Avant de mettre les ingrédients dans la cuve à pain, assurez-vous qu'ils soient:
- Frais, en particulier la farine et la levure qui sont d'une importante majeure. Vérifiez la date de péremption sur l'emballage. Pour savoir comment vérifier la fraîcheur de la levure, voir "Les ingrédients vitaux - Levure" en page 178.
- c) Déposez les ingrédients dans la cuve à pain en suivant l'ordre indiqué dans la recette. Cela permettra à la pâte de bien se mélanger et de lever suffisamment. Essuyez les débordements d'ingrédients sur le pourtour et l'extérieur de la cuve à pain de sorte qu'elle soit propre et sèche.
- Ingrédients liquides
  - Gras
  - Ingrédients secs, comme le sel, le sucre et la farine
  - Levure



## FONCTIONNEMENT DE VOTRE MACHINE À PAIN DE BREVILLE - GUIDE DU DÉBUTANT

### TRUC

Il y a trois sortes de levure domestique disponibles sur le marché:

- La levure compressée: aussi connue sous le nom de levure fraîche
- La levure sèche active
- La levure instantanée: aussi connue sous le nom de levure à levée rapide, levure à action rapide, levure super-active ou levure pour machine à pain.

La levure compressée n'est pas recommandée pour les machines à pain. Nous vous recommandons la levure sèche active que vous ajouterez directement à la farine (pas besoin de la dissoudre) si les ingrédients liquides sont à 80°F (27°C), sauf si autrement stipulé dans la recette.

Pour les réglages courts BASIC RAPID et WHOLE WHEAT RAPID, utilisez seulement la levure instantanée, sinon le pain ne lèvera pas normalement durant la phase courte 'rise'. Nous vous recommandons également d'ajouter du gluten de blé élastique pour ces réglages. Pour les quantités, voir 'Gluten de blé élastique' en page 177 et 'Levure' en page 178.

La levure doit être séparée des ingrédients secs. C'est pourquoi vous devez toujours ajouter les ingrédients par étage en respectant l'ordre prescrit dans la recette (ingrédients liquides, gras, secs et levure). Cela est d'autant plus important si vous utilisez la fonction Delay Start (mise en marche différée), car la levure ne doit pas toucher à l'eau, au sel et au sucre qui pourraient activer prématurément ou diminuer l'action de la levure, empêchant le pain de lever. À ce réglage, nous vous recommandons d'ajouter les ingrédients par étage en respectant l'ordre prescrit dans la recette et de faire un petit cratère au centre de la farine (en s'assurant que ce cratère ne touche pas à la couche d'eau, de sel ou de sucre) et d'y ajouter la levure.

### NOTE

Ne pas surcharger ou remplir insuffisamment la cuve à pain, car le pain ne sera pas bien mélangé. Les recettes de ce livret sont conçues pour des pains de 1 lb à 2,5 lb (0,5 kg à 1,25 kg). Cependant, si vous préparez vos propres recettes, un minimum de 2 tasses et un maximum de 4½ tasses d'ingrédients secs est recommandé. Au réglage de confiture, un maximum de 3 tasses de fruits est généralement recommandé.

### 4. Remettre la cuve à pain dans la chambre de cuisson

- a) Alignez l'écrou à oreilles sous la cuve à pain avec le mécanisme d'entraînement à l'intérieur de la chambre de cuisson du boîtier en acier inoxydable. Vous devrez peut-être tourner légèrement l'écrou à oreilles si vous avez de la difficulté à aligner le tout. Pressez fermement jusqu'à ce que la cuve à pain se verrouille en place.

Il est important que la cuve à pain soit proprement assemblée dans le mécanisme d'entraînement pour que la lame de pétrissage fonctionne correctement.

- b) Refermez le couvercle. Il n'est pas recommandé d'ouvrir le couvercle durant l'opération, sauf si autrement stipulé dans la recette, pour vérifier la consistance de la pâte durant la phase 'knead', ou pour glacer ou ajouter des grains sur le dessus du pain durant la phase 'bake'. Voir 'Utilisation de la fonction Pause' en page 163.

### 5. Remplir le distributeur automatique de fruits et noix

Le distributeur automatique de fruits et noix achemine au moment opportun les fruits, noix, brisures de chocolat, grains ou autres ingrédients de même grosseur dans la pâte, durant la phase 'knead' (pétrir). Si les ingrédients sont ajoutés trop tôt, ils perdront leur forme, dû à un pétrissage excessif.

## FONCTIONNEMENT DE VOTRE MACHINE À PAIN DE BREVILLE - GUIDE DU DÉBUTANT

- a) Assurez-vous que la cuve à pain est dans la chambre de cuisson et que le couvercle est fermé avant d'ajouter les ingrédients dans le distributeur, sinon ces derniers pourraient tomber dans la chambre de cuisson et brûler durant la phase 'bake' (cuisson).
- b) Soulevez le couvercle du distributeur automatique de fruits et noix. Touchez à la base du distributeur pour vérifier si elle est complètement fermée avant d'ajouter un maximum de  $\frac{3}{4}$  tasse d'ingrédients secs. Si la base est ouverte, voir le Guide de dépannage en page 190.
- c) Rappelez-vous:
  - Les ingrédients doivent être de la bonne grosseur pour ne pas qu'ils s'échappent des événements à vapeur à la base du distributeur. Nous vous recommandons de séparer les ingrédients qui peuvent coller ensemble, comme les raisins et autres fruits, avant de les ajouter.
  - Ne mettez aucun liquide dans le distributeur.
  - Les fruits confits comme les cerises, le gingembre, l'ananas, etc. doivent être lavés et bien asséchés sur du papier essuie-tout avant d'être mis dans le distributeur.
  - Les ingrédients en conserve ou en pot comme les olives, les tomates séchées, etc. doivent être égouttés et bien asséchés sur du papier essuie-tout avant d'être mis dans le distributeur.
  - Il est recommandé, après chaque utilisation, de bien nettoyer et assécher le distributeur avec un chiffon doux et humide.
- d) Le distributeur de fruits et noix acheminera automatiquement son contenu aux réglages BASIC, BASIC RAPID, WHOLE WHEAT, WHOLE WAHT RAPID, GLUTEN FREE, CRUSLY LOAF, SWEET, YEAST FREE et tous les réglages DOUGH. Vous remarquerez que le couvercle du distributeur s'ouvre durant la cuisson du pain, même s'il est vide. Cela est normal, car le distributeur achemine les ingrédients 8 minutes avant la fin de la phase 'knead 2' (pétrir), qu'il soit rempli ou non.

### TRUC

Si votre quantité totale d'ingrédients excède  $\frac{3}{4}$  tasse, soulevez le couvercle du distributeur et ajoutez les ingrédients manuellement lorsque l'alerte 'add-in' (ajouter) se fera entendre 8 minutes avant la fin de la phase 'knead 2'. Assurez-vous que le bouton du bip sonore n'est pas en sourdine et que les alertes sont activées - aucun symbole  ne devrait apparaître sur l'écran ACL. Ne pressez ni ne tenez enfoncé le bouton CANCEL lorsque vous désirez ajouter des ingrédients, car cela annulera le cycle au complet.

### 6. Brancher l'appareil

- a) Déroulez complètement le cordon et branchez-le dans une prise murale reliée à la terre.
- b) Un bip sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera. Les choix de fonctions apparaîtront avec l'indication du réglage BASIC.

## FONCTIONNEMENT DE VOTRE MACHINE À PAIN DE BREVILLE - GUIDE DU DÉBUTANT

Le tableau ci-dessous décrit les différents réglages.

RÉGLAGE	LAME DE PÉTRISSAGE	DESCRIPTION	COLORATION DE LA CROÛTE	FORMAT DU PAIN	INFORMATION ADDITIONNELLE
CUSTOM (Personnalisé)	Varie selon le réglage sélectionné	Ce réglage vous permet de modifier la température et le temps pré-réglés recommandés pour les phases 'preheat', 'knead', 'rise', 'punch-down', 'bake' et 'keep warm' pour préparer une recette spécifique ou selon vos goûts personnels. La Machine à pain la gardera en mémoire. Ce réglage est particulièrement utile si vous utilisez la même recette régulièrement. Ou encore, il permettra aux plus avertis de prendre en compte des variables comme la marque et le type de farine, la qualité de la levure, l'altitude et les considérations climatiques. Par exemple, dans un climat humide, les cycles de levée de la pâte peuvent être réduits.	Varie selon le réglage sélectionné	Varie selon le réglage sélectionné	'Utilisation du réglage CUSTOM', page 168.
BASIC (De base)	Rabattable 	Ce réglage tout usage convient aux pains blancs, de blé entier et à grains entiers qui contiennent plus de 50% de farine à pain. Utilisez ce réglage pour les mélanges à pain pré-emballés.	LIGHT (pâle) MEDIUM (moyenne) DARK (foncée)	1 lb (0,5 kg) 1,5 lb (0,75 kg) 2 lb (1 kg) 2,5 lb (1,25 kg)	Utilisez le bouton MODIFY pour voir les temps et températures pré-réglés. Voir 'Utilisation du bouton MODIFY' en page 166.  Pour des recettes, voir la section DE BASE en page 197.
BASIC RAPID (De base rapide)	Rabattable 	Ce réglage tout usage convient aux pains blancs, de blé entier et à grains entiers qui contiennent plus de 50% de farine à pain. Utilisez ce réglage pour les mélanges à pain pré-emballés.  Contrairement au réglage BASIC, le réglage BASIC RAPID réduit le temps des trois phases 'rise', raccourcissant ainsi le cycle entier d'environ une heure. Pour cette raison, vous devez utiliser la levure instantanée (aussi connue sous le nom de levure à levée rapide, levure à action rapide, levure super-active ou levure pour machine à pain) pour ce réglage, sinon le pain ne fêvera ni ne cuira correctement.  Presque toutes les recettes pour le réglage BASIC peuvent être modifiées pour le réglage BASIC RAPID en remplaçant la levure sèche active par une quantité égale ou supérieure de levure instantanée. Nous vous recommandons également d'ajouter du gluten de blé élastique. Pour les quantités recommandées, voir 'Gluten de blé élastique' en page 177 et 'Levure' en page 178.	LIGHT (pâle) MEDIUM (moyenne) DARK (foncée)	1 lb (0,5 kg) 1,5 lb (0,75 kg) 2 lb (1 kg) 2,5 lb (1,25 kg)	Utilisez le bouton MODIFY pour voir les temps et températures pré-réglés. Voir 'Utilisation du bouton MODIFY' en page 166.  Pour des recettes, voir la section DE BASE en page 197.

## FONCTIONNEMENT DE VOTRE MACHINE À PAIN DE BREVILLE - GUIDE DU DÉBUTANT

RÉGLAGE	LAME DE PÉTRISSAGE	DESCRIPTION	COLORATION DE LA CROÛTE	FORMAT DU PAIN	INFORMATION ADDITIONNELLE
WHOLE WHEAT (Blé entier)	Rabattable 	<p>Ce réglage convient aux pains contenant plus de 50% de farine de blé entier ou de grains entiers, ou de farine de spécialité comme la farine d'orge ou de seigle.</p> <p>À cause de la spécificité des ingrédients, les pains cuits au réglage WHOLE WHEAT sont généralement plus denses et lèvent moins haut que les pains cuits au réglage BASIC. Pour obtenir un pain plus léger et qui lève plus haut, contrairement au réglage BASIC, le réglage WHOLE WHEAT possède une phase 'preheat' qui réchauffe les ingrédients afin que la levure puisse bien s'activer. La phase 'preheat' permet aussi aux grains lourds et à la farine d'absorber le liquide avant le ramollissement et l'expansion, pour que le gluten se développe adéquatement.</p>	LIGHT (pâle) MEDIUM (moyenne) DARK (foncée)	1 lb (0,5 kg) 1,5 lb (0,75 kg) 2 lb (1 kg) 2,5 lb (1,25 kg)	<p>Utilisez le bouton MODIFY pour voir les temps et températures prérglés. Voir 'Utilisation du bouton MODIFY' en page 166.</p> <p>Pour des recettes, voir la section BLÉ ENTIER en page 206.</p>
WHOLE WHEAT RAPID (Blé entier rapide)	Rabattable 	<p>Ce réglage convient aux pains contenant plus de 50% de farine de blé entier ou de grains entiers, ou de farine de spécialité comme la farine d'orge ou de seigle.</p> <p>Contrairement au réglage WHOLE WHEAT, le réglage WHOLE WHEAT RAPID réduit le temps des trois phases 'rise', raccourcissant ainsi le cycle entier d'environ une heure. Pour cette raison, vous devez utiliser la levure instantanée (aussi connue sous le nom de levure à levée rapide, levure à action rapide, levure super-active ou levure pour machine à pain) pour ce réglage, sinon le pain ne lèvera ni ne cuira correctement.</p> <p>Presque toutes les recettes pour le réglage WHOLE WHEAT peuvent être modifiées pour le réglage WHOLE WHEAT RAPID en remplaçant la levure sèche active par une quantité égale ou supérieure de levure instantanée. Nous vous recommandons également d'ajouter du gluten de blé élastique. Pour les quantités recommandées, voir 'Gluten de blé élastique' en page 177 et 'Levure' en page 178.</p>	LIGHT (pâle) MEDIUM (moyenne) DARK (foncée)	1 lb (0,5 kg) 1,5 lb (0,75 kg) 2 lb (1 kg) 2,5 lb (1,25 kg)	<p>Utilisez le bouton MODIFY pour voir les temps et températures prérglés. Voir 'Utilisation du bouton MODIFY' en page 166.</p> <p>Pour des recettes, voir la section BLÉ ENTIER en page 206.</p>

## FONCTIONNEMENT DE VOTRE MACHINE À PAIN DE BREVILLE - GUIDE DU DÉBUTANT

RÉGLAGE	LAME DE PÉTRISSAGE	DESCRIPTION	COLORATION DE LA CROÛTE	FORMAT DU PAIN	INFORMATION ADDITIONNELLE
GLUTEN FREE (Sans gluten)	Rabattable 	Ce réglage convient aux pains faits à base de farine qui ne contient aucun gluten, comme la farine de riz, le tapioca, la farine de pommes de terre, la farine de sarrasin, l'arrow root, etc.  Dû à la spécificité des ingrédients, la pâte sera plus humide et de consistance épaisse et collante plutôt qu'en boule ferme. Il est important de ne pas trop pétrir la pâte qui ne contient pas de gluten, car les propriétés élastiques normalement fournies par le gluten sont réduites. Pour cette raison, et comparativement au réglage BASIC, les phases 'knead' et 'rise' sont raccourcies et la température de cuisson est plus élevée, dû au haut niveau d'humidité.	LIGHT (pâle) MEDIUM (moyenne) DARK (foncée)	2 lb (1 kg) 2,5 lb (1,25 kg)  Dû aux spécificités des ingrédients contenus dans la farine sans gluten, les quantités pour les pains de 1lb (0,5kg) et 1.5lb (0,75kg) ne sont pas suffisantes pour remplir la cuve à pain au volume idéal pour obtenir un pain uniforme. Pour cette raison, les formats de pain ont été omis.	Utilisez le bouton MODIFY pour voir les temps et températures préréglés. Voir 'Utilisation du bouton MODIFY' en page 166.  Pour des recettes, voir la section SANS GLUTEN en page 214.
CRUSTY LOAF (Pain croûté)	Rabattable 	Ce réglage convient aux pains à faible teneur en gras et en sucre, résultant en une croûte croustillante et une mie à texture fine et tendre. Ces pains sont aussi appelés Pain français, européen, continental, d'artisan, de paysan ou de campagne.  Si l'on compare avec le réglage BASIC, cette phase 'rise' est plus longue, le temps de cuisson 'bake' est aussi plus long et la température de cuisson est plus élevée pour produire une croûte croustillante et une mie plus ferme.	Non applicable  Le réglage CRUSTY LOAF est préréglé avec la coloration de la croûte recommandée pour obtenir un pain croustillant.	1 lb (0,5 kg) 1,5 lb (0,75 kg) 2 lb (1 kg) 2,5 lb (1,25 kg)	Utilisez le bouton MODIFY pour voir les temps et températures préréglés. Voir 'Utilisation du bouton MODIFY' en page 166.  Pour des recettes, voir la section PAIN CROÛTÉ en page 218.

## FONCTIONNEMENT DE VOTRE MACHINE À PAIN DE BREVILLE - GUIDE DU DÉBUTANT

RÉGLAGE	LAME DE PÉTRISSAGE	DESCRIPTION	COLORATION DE LA CROÛTE	FORMAT DU PAIN	INFORMATION ADDITIONNELLE
SWEET (Sucré)	Rabattable 	<p>Ce réglage convient aux pains riches en sucre, gras et protéines.</p> <p>Dû à la spécificité des ingrédients, le pain à forte teneur en sucre, en gras et en protéines tend à colorer plus rapidement. Pour cette raison, et en comparaison avec le réglage BASIC, le temps de cuisson a été prolongée et la température abaissée.</p>	<p>Non applicable</p> <p>Le réglage SWEET est pré réglé avec la coloration de croûte recommandée pour prévenir la coloration excessive de la plupart des pains riches en sucre, gras et protéines.</p> <p>Le bouton MODIFY peut être utilisé pour modifier la température et/ou le temps de cuisson, selon que vous désirez une croûte plus foncée ou plus pâle. Voir 'Utilisation du bouton MODIFY' en page 166.</p>	<p>1.0lb (0.5kg) 1.5lb (0.75kg) 2.0lb (1.0kg) 2.5lb (1.25kg)</p>	<p>Utilisez le bouton MODIFY pour voir les temps et températures préréglés. Voir 'Utilisation du bouton MODIFY' en page 166.</p> <p>Pour des recettes, voir la section SUCRÉ en page 227.</p>
YEAST FREE (Sans levure)	Rabattable 	<p>Ce réglage convient aux pains qui contiennent de la poudre à pâte et du bicarbonate de sodium, plutôt que de la levure pour le faire lever. Ces pains ont une texture de gâteau et on les appelle souvent les pains éclair, pains à la semoule de maïs ou pains gâteau. Utilisez ce réglage pour le pain de maïs pré-emballé, le pain éclair ou les mélanges à gâteau.</p> <p>En comparaison avec le réglage BASIC, ce réglage passe directement de la phase 'knead' à la phase 'bake', en omettant la phase 'rise', puisqu'il n'y a pas de levure.</p>	<p>Non applicable</p> <p>Tout comme les mélanges à gâteau, les pains sans levure requièrent une température et un temps de cuisson fixes afin de produire une coloration de croûte spécifique. Pour cette raison, il n'y a aucune option de coloration pour ce réglage.</p> <p>Le bouton MODIFY peut être utilisé pour modifier la température et/ou le temps de cuisson, selon que vous désirez une croûte plus foncée ou plus pâle. Voir 'Utilisation du bouton MODIFY' en page 34.</p>	<p>Non applicable</p> <p>Tel un mélange à gâteau, le pain sans levure contient des quantités d'ingrédients fixes afin de produire un format spécifique. Pour cette raison, il n'y a aucune option de format pour ce réglage.</p>	<p>Utilisez le bouton MODIFY pour voir les temps et températures préréglés. Voir 'Utilisation du bouton MODIFY' en page 166.</p> <p>Pour des recettes, voir la section SANS LEVURE en page 233.</p>

## FONCTIONNEMENT DE VOTRE MACHINE À PAIN DE BREVILLE - GUIDE DU DÉBUTANT

RÉGLAGE	LAME DE PÉTRISSAGE	DESCRIPTION	COLORATION DE LA CROÛTE	FORMAT DU PAIN	INFORMATION ADDITIONNELLE
DOUGH-BREAD (Pâte à pain)	Rabattable 	<p>Ce réglage sert à préparer une pâte à pain qui devra être façonnée à la main pour obtenir un pain de forme traditionnelle ou différente, comme les roulés, les boules, les tresses, les torsades, les bâtonnets, les bagels, etc., et ensuite être cuite au réglage BAKE ONLY ou au four.</p> <p>Ce réglage permet de mélanger les ingrédients, puis passe à la phase 'knead' et au cycle 'rise 1'. À la fin du cycle, la pâte doit être retirée, façonnée et laissée à lever avant la cuisson.</p>	Non applicable	Non applicable	<p>Utilisez le bouton MODIFY pour voir les temps et températures préréglés. Voir 'Utilisation du bouton MODIFY' en page 166.</p> <p>Pour des recettes, voir la section PÂTE en pages 240-242.</p>
DOUGH-PIZZA (Pâte à pizza)	Rabattable 	<p>Ce réglage convient à la pâte à pizza et à focaccia. En comparaison avec le réglage DOUGH-BREAD, la phase 'rise 1' du réglage DOUGH-PIZZA est raccourcie, car la pâte ne doit pas devenir une masse volumineuse qui caractérise la pâte à pain.</p> <p>La seule différence entre la pâte à pizza et la pâte à focaccia est que, au lieu d'être cuite immédiatement après le façonnage pour obtenir une croûte à pizza mince et croustillante, la pâte à focaccia doit lever une seconde fois avant d'être cuite. Pour cette raison, les pâtes à pizza doivent être retirées, façonnées puis cuites, tandis que la pâte à focaccia doit être retirée, façonnée puis laissée à lever avant la cuisson.</p>	Non applicable	Non applicable	<p>Utilisez le bouton MODIFY pour voir les temps et températures préréglés. Voir 'Utilisation du bouton MODIFY' en page 166.</p> <p>Pour des recettes, voir la section PÂTE en pages 243-244.</p>
DOUGH-PASTA (Pâtes fraîches)	Rabattable 	<p>Ce réglage sert à préparer les pâtes fraîches. En comparaison avec les réglages DOUGH-BREAD et DOUGH-PIZZA, le réglage DOUGH-PASTA omet la phase 'rise' puisqu'il n'y a pas de levure. À la fin du cycle, la pâte doit être retirée et laissée à lever à la température ambiante avant de la rouler et de la couper.</p>	Non applicable	Non applicable	<p>Utilisez le bouton MODIFY pour voir les temps et températures préréglés. Voir 'Utilisation du bouton MODIFY' en page 166.</p> <p>Pour des recettes, voir la section PÂTE en pages 245-248.</p>

## FONCTIONNEMENT DE VOTRE MACHINE À PAIN DE BREVILLE - GUIDE DU DÉBUTANT

RÉGLAGE	LAME DE PÉTRISSAGE	DESCRIPTION	COLORATION DE LA CROÛTE	FORMAT DE PAIN	INFORMATION ADDITIONNELLE
BAKE ONLY (Cuisson seulement)	Rabattable 	<p>Ce réglage permet de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Colorer ou rendre plus croustillant un pain déjà cuit et refroidi. Cela ne prend que quelques minutes. Il faut donc le vérifier régulièrement.</li> <li>- Réchauffer un pain déjà cuit et refroidi.</li> <li>- Cuire la pâte déjà façonnée à la main.</li> <li>- Faire fondre ou colorer la garniture d'un pain déjà cuit.</li> </ul> <p>Le temps et la température de cuisson sont: 1 min - 2 hres et 140°F - 300°F (60°C - 150°C).</p> <p>NOTE: Dû à l'espace fermé et restreint de la chambre de cuisson et la proximité de l'élément chauffant, les températures de cuisson sont plus basses qu'un four normal, mais assez élevées pour cuire le pain de façon efficace et uniforme.</p>	Non applicable	Non applicable	Utilisez le réglage BAKE pour façonner la pâte à la main selon une des techniques décrites en pages 163-164.
JAM (Confiture)	Fixe 	Ce réglage sert à préparer de la confiture à même des fruits frais. La confiture accompagne à merveille le pain frais. La Machine à pain est idéale pour préparer la confiture, car la lame de pétrissage mélange continuellement les ingrédients.	Non applicable	Non applicable	<p>Utilisez le bouton MODIFY pour voir les temps et températures prééglés. Voir 'Utilisation du bouton MODIFY' en page 166.</p> <p>Pour des recettes, voir la section CONFITURE en page 249.</p>

### 7. Sélectionner le réglage

- Tournez le cadran-poussoir SELECT jusqu'à ce que le réglage désiré soit indiqué sur l'écran ACL. Sélectionnez en appuyant sur le cadran-poussoir SELECT.
- Si vous sélectionnez accidentellement le mauvais réglage, appuyez sur le bouton CANCEL pour retourner au menu principal et refaire votre sélection.

### 8. Sélectionner la coloration de la croûte

- Si le réglage sélectionnée comprend une option de coloration de la croûte, le message 'CRUST' et ladite

coloration clignoteront sur l'écran ACL. Pour changer cette coloration , tournez le cadran- pousoir SELECT jusqu'à ce que la coloration désirée apparaisse sur l'écran ACL - LIGHT, MEDIUM ou DARK (pâle, moyenne ou foncée). Sélectionnez en pressant sur le cadran-pousoir.

La coloration de la croûte peut être sélectionnée uniquement pour les réglages BASIC, BASIC RAPID, WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID et GLUTEN FREE.

- Si vous sélectionnez accidentellement la mauvaise coloration, pressez sur le bouton CANCEL pour retourner au menu principal et refaire votre sélection.

## FONCTIONNEMENT DE VOTRE MACHINE À PAIN DE BREVILLE - GUIDE DU DÉBUTANT

### 9. Sélectionner le format de pain

- a) Si le réglage sélectionné comprend une option de format de pain, le message 'SIZE' et le format préréglé clignoteront sur l'écran ACL. Pour changer ce format, tournez le cadran-poussoir SELECT jusqu'à ce que le format désiré apparaisse sur l'écran ACL - 1 lb (0,5 kg), 1,5 lb (0,75 kg), 2 lb (1 kg) or 2,5 lb (1,25 kg). Sélectionnez en pressant sur le cadran-poussoir.

Le format de pain peut être sélectionné uniquement pour les réglages BASIC, BASIC RAPID, WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID, GLUTEN FREE, CRUSTY LOAF et SWEET. Les formats de pain de 2 lb (1 kg) et 2,5 lb (1,25 kg) uniquement peuvent être sélectionnés pour le réglage GLUTEN FREE.

#### NOTE

Bien que votre Machine à pain puisse faire des pains de 1 lb (0,5 kg), 2 lb (2 kg) et 2,5 lb (1,25 kg), nous vous recommandons les plus grands formats. La quantité d'ingrédients pour le pain de 1 lb (0,5 kg) pourrait ne pas remplir la cuve à pain au volume idéal et donner un pain uniforme. Cela est particulièrement vrai pour les pains à grains entiers ou contenant d'autres ingrédients spéciaux. Voilà pourquoi certains réglages ont des options limitées ou aucune option de format de pain.

#### NOTE

Les formats de pain - 1 lb (0,5 kg), 1,5 lb (0,75 kg), 2 lb (1 kg) or 2,5 lb (1,25 kg) - sont à titre indicatif uniquement. Divers ingrédients peuvent affecter le poids et le format du pain une fois cuit.

Par exemple:

- Un pain de 1 lb (0,5 kg) contenant des fruits et des noix pèsera plus qu'un pain ordinaire de 1 lb.
- Un pain de 1 lb (0,5 kg) de blé entier à 100% sera plus petit et moins haut qu'un pain blanc ordinaire de 1 lb (0,5 kg), car la farine de blé entier ne lève pas aussi bien que la farine de pâtisserie.

- b) Si vous avez accidentellement sélectionné le mauvais format de pain, pressez sur le bouton CANCEL, retournez au menu principal et refaites votre sélection.

## FONCTIONNEMENT DE VOTRE MACHINE À PAIN DE BREVILLE - GUIDE DU DÉBUTANT

Le tableau ci-dessous indique les phases d'un cycle.

PHASE	DESCRIPTION	NOTES
'Preheat' (Préchauffer)	La phase 'preheat' réchauffe les ingrédients pour permettre à la levure de bien performer. Elle permet aussi aux grains plus lourds et à la farine d'absorber le liquide, avant de ramollir et de prendre de l'expansion pour un meilleur développement du gluten.	Cette phase se produit seulement durant les réglages WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID et JAM.
'Knead 1' (Pétrissage 1)	La phase 'knead 1' distribue la levure et humidifie le gluten dans la farine.  Durant cette phase, la lame de pétrissage tournera lentement.	Le hublot de contrôle de cuisson peut s'embuer. Cela est normal et se dissipera en cours de cycle.  Il peut rester des grumeaux ou des ingrédients dans les coins de la cuve à pain. Cela est normal. Ils seront incorporés durant la phase 'knead 2'.
'Knead 2' (Pétrissage 2)	La phase 'knead 2' mélange à fond les ingrédients et renforce les brins de gluten humidifiés en élasticité spongieuse. Une boule de pâte se formera.  Durant cette phase, la lame de pétrissage tournera plus vite en sens horaire et antihoraire. Vous remarquerez que la lame de pétrissage rabattable se rabaissera puis se relèvera plusieurs fois durant cette phase. Ce mouvement permet aux ingrédients logés dans les coins de la cuve à pain d'être récupérés et incorporés dans la boule de pâte.  Le distributeur de fruits et noix acheminera automatiquement son contenu 8 minutes après la fin de la phase 'knead 2', qu'il soit plein ou non.	Le hublot de contrôle de cuisson peut s'embuer. Cela est normal et se dissipera en cours de cycle.  Il peut rester des grumeaux ou des ingrédients dans les coins de la cuve à pain. Soyez patient. Le mouvement horaire et antihoraire de la lame de pétrissage les incorporera avant la fin de la phase 'knead 2'. Cependant, si nécessaire, utilisez une spatule de caoutchouc pour enlever la farine des parois de la cuve à pain.  L'humidité, la façon dont la farine est mesurée et sa teneur en humidité affecteront la consistance de la pâte. Pour cette raison, vous voudrez vérifier la consistance de la pâte environ 5-10 minutes après le début de cette phase. Retirez le couvercle.  Piquer la boule de pâte avec les doigts, en évitant de toucher à la lame de pétrissage. La pâte devrait être douce au toucher et collante comme du ruban adhésif. Si elle est trop sèche, ajoutez du liquide (80°F/27°C), $\frac{1}{2}$ à 1 c. à soupe à la fois. Si elle est trop humide, ajoutez de la farine, 1 c. à soupe à la fois.  NOTE: Les pâtes sans gluten seront plus humides et auront la consistance d'une pâte épaisse et collante, tandis que les pâtes à pain sans levure ressembleront à un mélange à gâteau.

## FONCTIONNEMENT DE VOTRE MACHINE À PAIN DE BREVILLE - GUIDE DU DÉBUTANT

PHASE	DESCRIPTION	NOTES
'Rise 1' (Levage 1) 'Punch Down' (Dégonfler) 'Rise 2' (Levage 2) 'Punch Down' (Dégonfler)	<p>La phase 'rise', aussi appelée 'pousser', est une période de repos qui permet au gluten de ramollir et de devenir élastique. La boule de pâte se transformera en une masse spongieuse qui grossira. Cette phase est importante pour donner de la saveur au pain.</p> <p>Durant cette phase, rien ne bouge dans la cuve à pain.</p> <p>Les phases 'rise 1' et 'rise 2' sont séparées par deux phases de 'punch down' (dégonflage). Cette phase est nécessaire pour laisser s'échapper le dioxyde de carbone à l'intérieur de la pâte.</p> <p>Durant cette phase, la lame de pétrissage tournera à quelques reprises, environ 10-15 secondes.</p>	<p>Si la pâte s'accumule d'un seul côté de la cuve à pain, elle devrait éventuellement se recentrer au-dessus de la lame de pétrissage avant le début de la phase 'rise 3' pour éviter d'avoir un pain inégal. Cela est particulièrement important pour les plus petits pains de 1 lb (0,5 kg) et 1,5 lb (0,75 kg).</p> <p><b>CONSEIL:</b> Bien que la lame de pétrissage rabattable se rabaisse automatiquement avant le début de la phase 'bake' pour minimiser le creux sous le pain, vous pouvez aussi retirer la lame de pétrissage pour que le crœux soit encore plus petit. Au début de la phase 'rise 3', l'alerte pour retirer la lame se fera entendre. Pressez et tenez enfoncé le bouton START   PAUSE. À l'aide de poignées isolantes ou de gants de cuisine, retirez le couvricle. Tenez la cuve à pain par la poignée et levez-la. Placez la cuve à pain sur une grille et refermez le couvercle. Retirez la pâte et la lame de pétrissage de la cuve à pain, formez une boule de pâte que vous placerez au centre de la cuve à pain. Remettez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Refermez le couvercle et pressez sur le bouton START   PAUSE pour reprendre le cycle.</p> <p>Il est important de retirer la pâte dès que l'alerte se fait entendre, et de replacer la pâte au centre de la cuve à pain pour s'assurer qu'elle lève complètement et que le pain n'est pas inégal. Le retrait de la lame n'est pas recommandé pour les réglages GLUTEN FREE et YEAST FREE, car la pâte ressemble à un mélange à gateau.</p>
'Rise 3' (Levage 3)	<p>La phase 'rise 3' est la phase finale avant de faire cuire le pain. À la fin, la pâte a levé et rempli la cuve à pain, en prenant la forme de la cuve. C'est pourquoi cette phase est aussi appelée 'façonnage'.</p> <p>Durant cette phase, rien ne bouge dans la cuve à pain.</p>	<p>Si la pâte lève au-delà de la cuve à pain, retirez le couvercle, percez-la avec une brochette ou un cure-dent et laissez-la dégonfler lentement. Cela empêchera la pâte de déborder, de s'écraser ou de déborder sur l'élément chauffant.</p>
'Bake' (cuisson)	<p>La phase 'bake' régularise le temps et la température de cuisson selon chaque recette.</p> <p>Durant cette phase, rien ne bouge dans la cuve à pain.</p>	<p>De la vapeur s'échappera des événets à vapeur. Cela est normal. Ne bouchez pas ces événets à vapeur et ne touchez pas aux surfaces de l'appareil, car elles seront très chaudes.</p>
'Keep Warm' (Garder chaud)	<p>La phase 'keep warm' maintient la température du pain jusqu'à 60 minutes, avant de s'éteindre automatiquement.</p> <p>Durant cette phase, rien ne bouge dans la cuve à pain.</p> <p>Pour désactiver la phase 'keep warm' ou réduire le temps de maintien au chaud de 60 minutes, voir 'Utilisation du bouton MODIFY' en page XX.</p>	<p>Pour garder la croûte croustillante, pressez et tenez enfoncé le bouton CANCEL et retirez la cuve à pain avant que la phase 'keep warm' ne commence, car durant cette phase, les côtés du pain peuvent s'affaisser et se ramollir ou la croûte peut se durcir ou foncer.</p>

### NOTE

Dû aux spécificités des ingrédients, certains réglages ont été programmés pour omettre certaines phases.

## FONCTIONNEMENT DE VOTRE MACHINE À PAIN DE BREVILLE - GUIDE DU DÉBUTANT

### 10. Activer la Machine à pain

La machine à pain est maintenant prête à être utilisée et calculera automatiquement la température et le temps requis pour les phases 'preheat', 'knead', 'rise', 'punch-down', 'bake' et 'keep warm' à partir de votre réglage sélectionné, la coloration de la croûte et le format de pain. L'écran ACL affichera la durée recommandée du cycle total.

- a) Pour modifier la température et le temps recommandés pour les phases 'preheat', 'knead', 'rise', 'punch-down', 'bake' et 'keep warm', voir 'Utilisation du bouton MODIFY' en page 166.
- b) Pour activer le cycle à partir des température et temps recommandés pour les phases 'preheat', 'knead', 'rise', 'punch-down', 'bake' et 'keep warm', appuyez sur le bouton START | PAUSE. Le contour du bouton s'illuminera en rouge. Dès lors, l'écran ACL affichera le temps de cuisson restant et l'indicateur de progression clignotera pour indiquer la phase actuelle du cycle.

#### NOTE

Lorsque vous utiliserez votre Machine à pain pour la première fois, des émanations de vapeur s'en échapperont, dues aux substances protectrices qui recouvrent les éléments chauffants. Cela est tout à fait sécuritaire, n'altérera pas le rendement de votre Machine à pain et se résorbera à la longue.

- c) Pour arrêter temporairement le cycle, pressez et tenez enfoncé le bouton START | PAUSE. Voir 'Utilisation de la fonction PAUSE' en page XX.
- d) Pour canceller le cycle, pressez et tenez enfoncé le bouton CANCEL. L'écran ACL retournera au menu principal.

#### NOTE

La Machine à pain est munie d'une protection en cas de panne de courant. Si le courant est interrompu puis rétabli, cette fonction permet de reprendre le cycle d'où il a été interrompu, et non du début. Pour que cette fonction soit activée, la Machine à pain doit avoir été en opération depuis un minimum de 5 minutes avant la panne, et le courant doit avoir été rétabli en dedans de 60 minutes. Si vous ignorez le moment précis de la panne de courant, ou si la phase 'bake' a été interrompue, il est recommandé de retirer les ingrédients, particulièrement les produits périssables comme les oeufs, le lait, etc.

### 11. Retirer la cuve à pain

- a) À la fin du cycle, une alerte se fera entendre et la phase 'keep warm' (garder au chaud) débutera automatiquement pour calculer les 60 minutes. Pour que la croûte reste croustillante, nous vous recommandons de retirer la cuve à pain à ce moment précis. Pressez et tenez enfoncé le bouton CANCEL. Retirez le couvercle à l'aide de poignées isolantes ou de gants de cuisine. En tenant la poignée, soulevez la cuve à pain. Déposez-la sur une grille et non sur une nappe, une surface en plastique ou toute autre surface qui pourrait roussir ou fondre.

## FONCTIONNEMENT DE VOTRE MACHINE À PAIN DE BREVILLE - GUIDE DU DÉBUTANT

### NOTE

Les surfaces de l'appareil, incluant le couvercle, sont très chaudes durant et après l'opération. Afin de prévenir les brûlures ou blessures corporelles, utilisez toujours des poignées isolantes ou gants de cuisine lorsque vous retirez la cuve de la chambre de cuisson, ou lorsque vous retirez le pain cuit ou la confiture de la cuve à pain.

- b) Si le bouton CANCEL n'est pas pressé et tenu enfoncé après la phase 'bake', la machine à pain débutera automatiquement la phase 'keep warm'. Cette phase maintient la température du pain durant 60 minutes pour ensuite s'éteindre automatiquement. Durant cette phase 'keep warm', l'écran ACL affichera le temps durant lequel le pain a été maintenu au chaud.

La phase 'keep warm' s'active pour les réglages BASIC, BASIC RAPID, WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID, GLUTEN FREE, CRUSTY LOAF, SWEET et YEAST FREE. Pour désactiver cette phase 'keep warm' ou réduire le temps de maintien au chaud de 60 minutes, voir 'Utilisation du bouton MODIFY' en page 166.

### NOTE

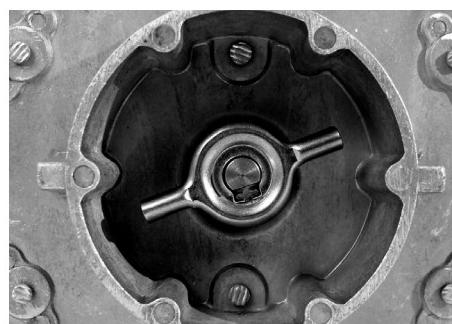
Pour que la croûte reste croustillante, retirez la cuve à pain avant que la phase 'keep warm' ne débute, car durant la phase 'keep warm', les côtés du pain pourraient s'affaisser ou la croûte pourrait durcir et foncer.

### 12. Retirer le pain de la cuve à pain

- a) À l'aide de poignées isolantes ou de gants de cuisine, tenez la poignée de la cuve à pain d'un côté et retournez la cuve à l'envers sur une grille. La lame de pétrissage devrait rester dans la cuve à pain. Si elle est demeurée dans le pain, retirez-la délicatement à l'aide d'un ustensile non-métallique, en prenant soin de ne pas égratigner la lame.

### CONSEIL

Si vous avez de la difficulté à retirer le pain, retournez la cuve à pain sur le côté et, à l'aide de poignées isolantes ou de gants de cuisine, faites bouger à quelques reprises l'écrou à oreilles situé sous la cuve à pain. Cela relâchera la lame dans le pain. Cependant, une manipulation excessive pourrait faire pénétrer la lame de pétrissage encore plus loin dans le pain et créer un creux au centre.



## FONCTIONNEMENT DE VOTRE MACHINE À PAIN DE BREVILLE - GUIDE DU DÉBUTANT

- b) Déposez le pain sur une grille et laissez-le tiédir au moins 20 minutes avant de le trancher.

La seule exception est le pain sans levure (aussi appelé pain éclair, pain à la pâte battue ou pain gâteau). Laissez le pain dans la cuve sur une grille au moins 20 minutes avant de l'en retirer, puis laissez-le tiédir de 15 à 30 minutes avant de le trancher.

### ATTENTION

*Utilisez toujours des poignées isolantes ou des gants de cuisine lorsque vous manipulez la cuve à pain, la lame de pétrissage ou le pain, car ils sont très chauds. Retirez toujours la lame de pétrissage avant de trancher le pain.*

### 13. Débrancher la Machine à pain

- a) Pendant que le pain tiédit, débrancher l'appareil.

#### NOTE

Si vous désirez préparer un deuxième pain, laissez l'appareil refroidir environ une heure avant de reprendre l'opération. Retirez le couvercle pour faciliter l'atténissement de la chambre de cuisson. Si celle-ci est trop chaude, un code d'erreur apparaîtra sur l'écran ACL. La Machine à pain ne fonctionnera pas tant qu'elle n'aura pas atteint la température requise pour le pétrissage. Voir 'Guide de dépannage' en page 192.

- b) À l'aide de poignées isolantes ou de gants de cuisine, retirez la lame de pétrissage de l'arbre d'entraînement. Comme la lame est très chaude, ne tentez pas de la retirer avec les mains nues. Si elle résiste, versez un peu d'eau chaude savonneuse dans la cuve à pain et laissez reposer de 10 à 20 minutes pour ramollir les résidus de croûte ou de mie.

#### NOTE

N'immergez jamais l'extérieur de la cuve à pain dans l'eau, car cela altérera le mouvement de l'écrou à oreilles et de l'arbre d'entraînement. Submergez et lavez uniquement l'intérieur de la cuve.

- c) Voir 'Entretien et nettoyage' en page 180.

## FONCTIONNEMENT DE VOTRE MACHINE À PAIN DE BREVILLE - GUIDE DU DÉBUTANT

### 14. Trancher le pain

- a) Lorsque le pain aura assez refroidi, déposez-le sur une planche à pain stable.

#### CONSEIL

Le pain se tranche mieux quand il a été tiédi pour au moins 20 minutes (préféablement plus longtemps). Cela permettra à la vapeur de s'en dégager. La seule exception est le pain sans levure. Voir page 160, étape 12b. Si vous préférez votre pain chaud, enveloppez-le de papier aluminium et réchauffez-le au four.

- b) Vérifiez pour que la lame de prétrissage ne soit pas restée à l'intérieur du pain et transchez-le avec un couteau à lame dentelée ou un couteau électrique. Un couteau à lame droite déchirera le pain. Pour des tranches rectangulaires, placez le pain sur le côté et tranchez-le.

### 15. Conserver le pain

Conservez le pain entièrement scellé à la température de la pièce jusqu'à 3 jours. Des sacs en plastique refermables, des contenants en plastique ou une boîte à pain refermable conviendront. Comme le pain maison ne contient aucun agent de conservation, il aura tendance à sécher ou rancir plus vite qu'un pain commercial. Pour le conserver plus longtemps, mettez-le dans un sac en plastique refermable dont vous aurez enlevé l'air, et déposez-le au congélateur. Le pain peut se garder jusqu'à un mois au congélateur.

#### CONSEIL

Les restes de pain ou le pain rassis peuvent être utilisés pour faire de croutons, de la chapelure, des bread cups, des croustardes, des toasts melba, des crostini, du pudding au pain ou de la farce.

# RÉGLAGES OPTIONNELS

de votre Machine à pain

## RÉGLAGES OPTIONNELS - FONCTION PAUSE

### Utilisation de la fonction PAUSE

Les utilisations de la fonction PAUSE sont illimitées. La pâte à pain peut être façonnée en tresse avec une croûte décorative, en brioche à boules sucrées ou salées, en couronne ou étagée, glacée ou recouverte de crumble ou de garniture.

Pour arrêter temporairement le cycle, pressez et tenez enfoncé le bouton START | PAUSE. Le mot 'PAUSE' clignotera sur l'écran ACL jusqu'à ce que vous pressiez à nouveau sur le bouton START | PAUSE pour reprendre le cycle.

#### NOTE

La fonction PAUSE ne peut être sélectionnée durant la phase 'keep warm' (garder chaud).

Voici quelques idées et techniques pour vous assister.

#### Croûtes décoratives

1. Préparer une dorure avec 1 blanc d'oeuf ou 1 oeuf entier mélangé à 1 c. à soupe d'eau.
2. Au début de la phase 'bake', pressez et tenez enfoncé le bouton START | PAUSE pour arrêter temporairement le cycle.
3. Retirez le couvercle.
4. Avec la cuve à pain encore dans la chambre de cuisson, utilisez un couteau très tranchant ou une lame pour découper un motif décoratif sur le dessus du pain (barres obliques, tic-tac-toe, croix, etc.). Brossez soigneusement le dessus du pain et les motifs avec la dorure à l'oeuf, en prenant soin de ne pas renverser ou laisser dégoutter le mélange à l'intérieur de

la chambre de cuisson, car il brûlera. Faites vite pour ne pas perdre trop de chaleur.

5. Fermez le couvercle. Pressez sur le bouton START | PAUSE pour reprendre le cycle.

#### Pain tressé

1. Préparer une dorure avec 1 blanc d'oeuf ou 1 oeuf entier mélangé à 1 cuillère à soupe d'eau.
2. Au début de la phase 'bake', pressez et tenez enfoncé le bouton START | PAUSE pour arrêter temporairement le cycle.
3. Retirez le couvercle. Retirez la cuve à pain de la chambre de cuisson et refermez le couvercle.
4. Retirez la pâte et la lame de pétrissage de la cuve à pain.
5. Divisez la pâte en 3 parties égales. Abaissez et roulez chaque morceau en un long boudin de 10 po (25 cm). Placez les boudins côté à côté sur une surface enfarinée. Commencez à tresser à partir du centre des boudins plutôt que des extrémités. La tresse sera plus égale. Tressez ensuite l'autre moitié du boudin, toujours en partant du centre jusqu'aux extrémités. Rabattez les extrémités sous la tresse et déposez dans la cuve à pain. Brossez soigneusement de dorure à l'oeuf et saupoudrez de graines, si désiré. Prenez soin de ne pas renverser ou laisser dégoutter le mélange ou les graines à l'intérieur de la chambre de cuisson, car ils brûleront. Faites vite pour ne pas perdre trop de chaleur.
6. Replacez la cuve à pain dans la chambre de cuisson.
7. Fermez le couvercle. Pressez le bouton START | PAUSE pour reprendre le cycle.

## RÉGLAGES OPTIONNELS - FONCTION PAUSE

### Brioche en boules

1. Préparer une dorure avec 1 blanc d'oeuf ou 1 oeuf entier mélangé à 1 cuillère à soupe d'eau.
2. Au début de la phase 'bake', pressez et tenez enfoncé le bouton START | PAUSE pour arrêter temporairement le cycle.
3. Retirez le couvercle. Retirez la cuve à pain de la chambre de cuisson et refermez le couvercle.
4. Retirez la pâte et la lame de pétrissage de la cuve à pain.
5. Divisez la pâte en parties égales (12, 18 ou 24) et formez une boule avec chacune d'elles. Faites une première rangée de boules au fond de la cuve à pain. Badigeonnez de la dorure d'oeuf et saupoudrez d'épices. Répétez l'opération jusqu'à ce que toutes les boules aient été utilisées, en prenant soin de ne pas renverser ou laisser dégoutter le mélange ou les épices à l'intérieur de la chambre de cuisson, car ils brûleront.

### Pain roulé

1. Préparer une dorure avec 1 blanc d'oeuf ou 1 oeuf entier mélangé à 1 cuillère à soupe d'eau.
2. Au début de la phase 'bake', pressez et tenez enfoncé le bouton START | PAUSE pour arrêter temporairement le cycle.
3. Retirez le couvercle. Retirez la cuve à pain de la chambre de cuisson et refermez le couvercle.
4. Retirez la pâte et la lame de pétrissage de la cuve à pain.
5. Abaissez la pâte sur une surface enfarinée pour former un rectangle d'environ 8" x 12" (20 cm x 30 cm). Nappez de pâte de tomate et garnissez de fines herbes, de salami haché, d'olives noires hachées et de fromage râpé. Roulez le pain sur la longueur, en forme de rouleau suisse. Rabattez les extrémités sous le pain et placez dans la cuve à pain.
6. Retournez la cuve à pain dans la chambre de cuisson.
7. Fermez le couvercle. Pressez sur le bouton START | PAUSE pour reprendre le cycle. La phase 'rise 3' débutera, suivie de la phase 'bake'.
8. 15 minutes après le début de la phase 'bake', pressez et tenez enfoncé le bouton START | PAUSE pour reprendre le cycle.
9. Suivez la procédure pour 'Croûtes décoratives', en page 163.

## RÉGLAGES OPTIONNELS - BOUTON DELAY START

### Utilisation du bouton DELAY START (Mise en marche différée)

Le bouton DELAY START vous permet de choisir l'heure où vous désirez que votre pain soit prêt, et débutera la cuisson au moment opportun. Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 13 heures avant l'heure requise.

Bien que cette fonction puisse être sélectionnée pour la plupart des réglages, nous avons constaté que certains pains ne se mélangent pas bien, contrairement à d'autres. C'est pourquoi nous vous recommandons de tester cette fonction avant d'utiliser cette recette de pain pour la première fois.

#### **IMPORTANT**

*Ne jamais utiliser la fonction de mise en marche différée si la recette inclut des ingrédients périssables comme les produits laitiers, les oeufs, etc. Ces produits peuvent être substitués pour des ingrédients secs comme de la poudre d'oeufs, du lait en poudre ou du lait de beurre en poudre. Ajoutez l'eau en premier dans la cuve à pain, puis ajoutez les ingrédients de substitution après la farine, pour bien les séparer.*

1. À l'aide du cadran-poussoir SELECT, sélectionnez le réglage désiré, la coloration de la croûte et le format de pain. Voir 'Étapes 1-9, Fonctionnement de votre Machine à pain' - Guide du débutant, en page 145.

#### NOTE

Durant la mise en marche différée, avant que ne débute le cycle de fabrication du pain, assurez-vous que la température ambiante pour les ingrédients et la chambre de cuisson n'est ni trop chaude ni trop froide. Cela assurera de bons résultats. La température recommandée d'une pièce est de 68°F-77°F (20°C-25°C).

#### NOTE

Si vous utilisez la fonction de mise en marche différée, nous vous recommandons d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain selon l'ordre prescrit dans la recette, en faisant un petit cratère au centre de la farine ((en s'assurant qu'il ne touche pas à l'eau, au sel et au sucre). Ajoutez alors la levure dans le cratère. L'eau, le sel et le sucre peuvent activer ou diminuer l'activité de la levure, empêchant le pain de lever.

2. Avant d'enfoncer le bouton START | PAUSE pour activer le cycle, appuyez sur le bouton DELAY START. L'écran ACL affichera le message 'READY IN' et la durée du cycle préréglé clignotera.
3. Tournez le cadran-poussoir SELECT pour modifier la durée du cycle, et ce jusqu'à 13 heures à l'avance, puis enfoncez pour sélectionner. La durée choisie représente l'heure de fin de cuisson du pain. Par exemple, si vous sélectionnez 10 heures, l'écran ACL affichera 'READY IN' et '10:00 HRS, signifiant que le pain sera prêt dans 10 heures.

## RÉGLAGES OPTIONNELS - BOUTON MODIFY

Le tableau ci-après décrit les modifications possibles pour chacun des réglages.

RÉGLAGE	PHASE												
	TEMPÉRATURE DE PRÉ-CHAUFFAGE	TEMPS DE PRÉ-CHAUFFAGE	TEMPS DE PÉTRIS-SAGE 1	TEMPS DE PÉTRIS-SAGE 2	TEMPÉRATURE DE LEVAGE	TEMPS DE LEVAGE 1	DÉ-GONGLAGE	TEMPS DE LEVAGE 2	DÉGONFLAGE	TEMPS DE LEVAGE 3	TEMPS DE CUISSON	TEMPÉRATURE DE CUISSON	TEMPS DE MAINTIEN AU CHAUD
BASIC			0 min - 1 hr	0 min - 1 hr	86°F - 93°F (30°C - 34°C)	0 min - 1:40 hr	1-120 sec	0 min - 1:40 hr	1-120 sec	0 min - 1:40 hr	0 min - 2 hrs	140°F - 300°F (60°C - 150°C)	0 min - 1 hr
BASIC RAPID			0 min - 1 hr	0 min - 1 hr	86°F - 93°F (30°C - 34°C)	0 min - 1:40 hr	1-120 sec	0 min - 1:40 hr	1-120 sec	0 min - 1:40 hr	0 min - 2 hrs	140°F - 300°F (60°C - 150°C)	0 min - 1 hr
WHOLE WHEAT	61°F - 77°F (16°C - 25°C)	0 min - 1 hr	0 min - 1 hr	0 min - 1 hr	86°F - 93°F (30°C - 34°C)	0 min - 1:40 hr	1-120 sec	0 min - 1:40 hr	1-120 sec	0 min - 1:40 hr	0 min - 2 hrs	140°F - 300°F (60°C - 150°C)	0 min - 1 hr
WHOLE WHEAT RAPID	61°F - 77°F (16°C - 25°C)	0 min - 1 hr	0 min - 1 hr	0 min - 1 hr	86°F - 93°F (30°C - 34°C)	0 min - 1:40 hr	1-120 sec	0 min - 1:40 hr	1-120 sec	0 min - 1:40 hr	0 min - 2 hrs	140°F - 300°F (60°C - 150°C)	0 min - 1 hr
GLUTEN FREE			0 min - 1 hr	0 min - 1 hr	86°F - 93°F (30°C - 34°C)	0 min - 1:40 hr	1-120 sec			0 min - 1:40 hr	0 min - 2 hrs	140°F - 300°F (60°C - 150°C)	0 min - 1 hr
CRUSTY LOAF			0 min - 1 hr	0 min - 1 hr	86°F - 93°F (30°C - 34°C)	0 min - 1:40 hr	1-120 sec	0 min - 1:40 hr	1-120 sec	0 min - 1:40 hr	0 min - 2 hrs	140°F - 300°F (60°C - 150°C)	0 min - 1 hr
SWEET			0 min - 1 hr	0 min - 1 hr	86°F - 93°F (30°C - 34°C)	0 min - 1:40 hr	1-120 sec	0 min - 1:40 hr	1-120 sec	0 min - 1:40 hr	0 min - 2 hrs	140°F - 300°F (60°C - 150°C)	0 min - 1 hr
YEAST FREE			10mins - 30mins								0 min - 2 hrs	140°F - 300°F (60°C - 150°C)	
DOUGH - BREAD			0 min - 1 hr	0 min - 1 hr	86°F - 93°F (30°C - 34°C)	0 min - 1:40 hr							
DOUGH - PIZZA			0 min - 1 hr	0 min - 1 hr	86°F - 93°F (30°C - 34°C)	0 min - 1:40 hr							
DOUGH - PASTA			10mins - 14mins										
BAKE ONLY											1mins - 2 hrs	140°F - 300°F (60°C - 150°C)	
JAM	140°F - 158°F (60°C - 70°C)	0 min - 1 hr									0 min - 2 hrs		

## RÉGLAGES OPTIONNELS - BOUTON MODIFY

4. Si vous avez accidentellement sélectionné une durée erronée, pressez le bouton CANCEL pour retourner au menu principal et refaites votre sélection.
5. Pressez sur le bouton START | PAUSE pour activer la fonction de mise en marche différée. Le contour du bouton s'illuminera en rouge, l'écran ACL affichera le message 'READY IN' et le compte à rebours débutera. Rien ne bougera dans la cuve à pain jusqu'à ce que le laps de temps se soit écoulé. Après quoi, le cycle débutera automatiquement. L'écran ACL affichera le temps qui reste jusqu'à ce que le pain soit prêt et l'indicateur de la progression de cuisson clignotera pour indiquer la phase actuelle du cycle.
1. À l'aide du cadran-poussoir SELECT, sélectionnez le réglage désiré, la coloration de la croûte et le format de pain. Voir les Étapes 1-9, Fonctionnement de votre Machine à Pain de Breville - Guide du débutant, page 145.
2. Avant de presser le bouton START | PAUSE pour activer le cycle, enfoncez le bouton MODIFY. L'écran ACL affichera l'indicateur de progression de cuisson et clignotera pour indiquer quelle phase peut être modifiée. Utilisez le cadran-poussoir SELECT pour modifier le temps et/ou la température pour chacune des phases.
3. Une fois que toutes les phases auront été modifiées selon vos goûts personnels, l'écran ACL indiquera le nouveau temps de cuisson du cycle. Enfoncez le bouton START | PAUSE pour activer le cycle.

### Utilisation du bouton MODIFY

La température et le temps de cuisson prérégités recommandés pour les phases 'preheat', 'knead', 'rise', 'punch-down', 'bake' et 'keep warm' peuvent être modifiés selon les besoins d'une recette spécifique ou vos goûts personnels. Par exemple, si vous désirez un pain plus croustillant, la température et le temps devront être majorés.

### NOTE

La Machine à pain ne mémorisera pas les températures et temps de cuisson modifiés. Elle retournera plutôt aux températures et temps de cuisson par défaut, après la fin du cycle. Pour mémoriser les température et temps de cuisson modifiés, voir 'Utilisation de réglage CUSTOM' en page 168.

### CONSEIL

Les phases peuvent être modifiées seulement si elle sont applicables à un réglage donné. Par exemple, le réglage BAKE ONLY n'a pas de phase 'knead', dont cette phase ne peut être modifiée.

## RÉGLAGES OPTIONNELS - RÉGLAGE CUSTOM

### Utilisation du réglage CUSTOM

La température et le temps de cuisson préréglés recommandés pour les phases ‘preheat’, ‘knead’, ‘rise’, ‘punch-down’, ‘bake’ et ‘keep warm’ peuvent être modifiés selon les besoins d’une recette spécifique ou vos goûts personnels. Par exemple, si vous désirez un pain plus croustillant, la température et le temps devront être majorés.

Ce réglage est particulièrement utile si vous utilisez la même recette régulièrement. Ou encore, il permettra aux plus avertis de prendre en compte des variables comme la marque et le type de farine, la qualité de la levure, l’altitude et les considérations climatiques. Par exemple, dans un climat humide, les cycles de levée de la pâte peuvent être réduits.

1. Tournez le cadran-poussoir SELECT jusqu’à ce que l’écran ACL indique le réglage CUSTOM. Sélectionnez en enfoncez le cadran-poussoir.
2. L’écran ACL affichera ‘CUSTOM 1’ signifiant que vous êtes entrain de sélectionner la recette numéro 1. Vous pouvez ainsi programmer jusqu’à 9 recettes de votre choix.

### CONSEIL

Nous vous recommandons de noter, dans le tableau fourni à la fin de ce livret et à titre de référence, la recette et le numéro de la recette, de même que les températures et temps requis.

3. Enfoncez le bouton MODIFY. Le message ‘CUSTOM’ clignotera sur l’écran ACL et le contour du bouton MODIFY clignotera, indiquant que vous êtes en mode de programmation.

4. À l’aide du cadran-poussoir SELECT, sélectionnez le réglage, la coloration de la croûte, le format de pain, les températures et temps pour les phases ‘preheat’, ‘knead’, ‘rise’, ‘punch-down’, ‘bake’ et ‘keep warm’. Voir le tableau à la page XX.

### CONSEIL

Ce réglage est particulièrement utile si vous utilisez la même recette régulièrement. Ou encore, il permettra aux plus avertis de prendre en compte des variables comme la marque et le type de farine, la qualité de la levure, l’altitude et les considérations climatiques. Par exemple, dans un climat humide, les cycles de levée de la pâte peuvent être réduits.

### NOTE

Si vous avez sélectionné les mauvais temps ou température, voir Étape 2 ‘Modifier une recette personnelle programmée’, en page 169.

5. Une fois que toutes les phases auront été personnalisées, le message ‘CUSTOM’ et le contour du bouton ‘MODIFY’ ne clignoteront plus. L’écran ACL indiquera le temps du cycle nouvellement programmé.
6. Pour activer le cycle, pressez sur le bouton START | PAUSE.
7. Alternativement, pour activer la fonction de mise en marche différée, pressez sur le bouton DELAY START. Tournez le cadran-poussoir SELECT pour changer le temps du cycle et enfoncez pour sélectionner. Le temps sélectionné correspond à l’heure où le pain sera prêt. Voir ‘Utilisation du bouton DELAY START’ en page 165.

## RÉGLAGES OPTIONNELS - RÉGLAGE CUSTOM

### Modifier une recette personnelle programmée

Vous pouvez programmer jusqu'à 9 recettes. Si un espace de programmation a déjà été rempli et que le bouton MODIFY est enfoncé, le message 'REPLACE?' (Remplacer?) clignotera sur l'écran ACL.

1. Si vous ne désirez pas remplacer une recette déjà programmée, pressez le bouton CANCEL. Le message 'REPLACE?' ne clignotera pas plus sur l'écran ACL. Tournez le cadran-poussoir SELECT pour vérifier si un autre espace est disponible.
2. Si vous désirez remplacer ou modifier une recette déjà programmée, pressez sur le cadran-poussoir SELECT. Le message 'CUSTOM' clignotera sur l'écran ACL et le contour du bouton MODIFY clignotera, indiquant que vous êtes en mode de programmation. À l'aide du cadran-poussoir SELECT, resélectionnez le réglage, la coloration de la croûte, le format de pain et les températures et temps pour les phases 'preheat', 'knead', 'rise', 'punch-down', 'bake' et 'keep warm'. Une fois que toutes les phases auront été modifiées à votre goût, le message 'CUSTOM' et le contour du bouton MODIFY ne clignoteront plus. L'écran ACL indiquera le temps du cycle nouvellement programmé.

# **CONSEILS POUR MIEUX RÉUSSIR SON PAIN**

## CONSEILS POUR MIEUX RÉUSSIR SON PAIN

### MESURER ET PESER LES INGRÉDIENTS

Avec les machines à pain, l'étape la plus importante est de mesurer et de peser adéquatement les ingrédients. La capacité de la cuve à pain est limitée. Les ingrédients doivent donc être mesurés minutieusement afin de prévenir les débordements sur les éléments chauffants et ainsi s'assurer que le pain lève bien et a bon goût.

Pour de meilleurs résultats, mesurez et pesez toujours minutieusement les ingrédients et ajoutez-les dans la cuve à pain en respectant l'ordre prescrit dans la recette.

#### NOTE

Les recettes de ce livret d'instructions ont été développées en utilisant les mesures de poids et de quantité impériales. Elles peuvent différer légèrement des mesures métriques. Il vous faudra donc tenir compte des variantes.

### TASSES À MESURER LES INGRÉDIENTS LIQUIDES

Pour mesurer les ingrédients liquides, utilisez une tasse à mesurer transparente en plastique ou en verre avec les mesures indiquées clairement sur le côté. N'utilisez pas de tasses à mesurer opaques ou en métal, à moins que les mesures soient indiquées sur le côté.

Placez la tasse sur une surface plane et regardez les mesures au niveau des yeux. Le niveau du liquide doit être aligné sur la marque appropriée. Une mesure inadéquate peut affecter l'équilibre de la recette. La température des ingrédients liquides devrait être de 80°F (27°C), sauf si autrement stipulé.

### TASSES ET CUILLÈRES À MESURER LES INGRÉDIENTS SECS

Pour les ingrédients secs, utilisez des tasses ou des cuillères à mesurer enboîtables en plastique ou en métal. N'utilisez pas de tasses ou de cuillères de cuisine.

Il est important de ne pas tasser les ingrédients secs dans la tasse. Le tamisage de la farine n'est pas nécessaire. Ne pas cogner ou tasser les ingrédients dans la tasse, sauf si autrement stipulé, comme pour le sucre brun, par exemple. Une quantité excédentaire pourrait affecter l'équilibre de la recette. Araser le dessus de la tasse en enlevant l'excédent avec le dos d'un couteau ou le manche d'une cuillère. Les ingrédients secs devraient être à la température de la pièce - 68°F-77°F (20°C-25°C) - sauf si autrement stipulé.

Lorsque vous utilisez des cuillères à mesurer pour les ingrédients liquides ou secs, comme la levure, le sucre, le sel, le lait en poudre ou le miel, la mesure doit être arasée et sans monticule.

### BALANCE

Pour des résultats cohérents, il est recommandé d'utiliser une balance, si possible, car elles donnent des mesures plus précises qu'une tasse à mesurer. Placez un récipient sur la balance, tarez (mettre le poids à zéro) et y ajouter les ingrédients en petites quantités jusqu'au poids désiré.

## CONSEILS POUR MIEUX RÉUSSIR SON PAIN

### Guide général:

1 tasse de farine	= 5 onces
1 tasse de farine de blé entier	= 4 onces
1 tasse de farine tout usage	= 4½ onces
1 c. à soupe de beurre	= ½ once (½ bâton)
2 c. à soupe de beurre	= 1 once (¼ bâton)
¼ tasse de beurre	= 2 onces (½ bâton)
½ tasse beurre	= 4 onces (1 bâton)
1 tasse de sucre	= 8 onces
1 c. à soupe de sucre	= ½ once
1 tasse de sucre brun	= 6 onces
1 c. à soupe de sucre brun	= ⅓ once
1 tasse de noix hachées	= 4 onces
1 tasse de fruits	= 5¼ once
1 tasse de brisures de chocolat	= 3 onces

### CHARTE D'ÉQUIVALENCE DES MESURES

Les recettes pour machines à pain requièrent parfois des mesures inusitées, comme 1/8 tasse. Voici une charte qui vous facilitera la tâche:

1½ c. à thé	= ½ c. à soupe
3 c. à thé	= 1 c. à soupe
4 c. à thé	= 1½ c. à soupe
½ c. à soupe	= 1½ c. à thé
1 c. à soupe	= 3 c. à thé
2 c. à soupe	= ¾ tasse
4 c. à soupe	= ½ tasse
5 c. à soupe + 1 c. à thé	= ⅓ tasse
8 c. à soupe	= ½ tasse
12 c. à soupe	= ¾ tasse
16 c. à soupe	= 1 tasse
¼ tasse	= 4 c. à soupe
½ tasse	= 5 c. à soupe + 1 c. à thé
⅓ tasse	= 8 c. à soupe
⅔ tasse	= 12 c. à soupe
1 tasse	= 16 c. à soupe
⅙ tasse	= 2 c. à soupe
⅕ tasse	= ¼ tasse + 2 c. à soupe
⅛ tasse	= ½ tasse + 2 c. à soupe
⅗ tasse	= ¾ tasse + 2 c. à soupe
1½ tasse	= 1 tasse + 2 c. à soupe
1¼ tasse	= 1 tasse + 4 c. à soupe

## CONSEILS POUR MIEUX RÉUSSIR SON PAIN

### MESURER LES INGRÉDIENTS POUR VOS RECETTES PERSONNELLES

Utilisez ces petits trucs et ces chartes pour développer ou adapter vos recettes.

#### Formats de pain

Mesures générales:

2 tasses de farine donnera un pain d'environ 1 livre

3 tasses de farine donnera un pain d'environ 1½ livre

4 tasses de farine donnera un pain d'environ 2 livres

5 tasses de farine donne un pain d'environ 2½ livres

#### NOTE

Ne pas surcharger ou remplir insuffisamment la cuve à pain, car le pain ne sera pas bien mélangé. Les recettes de ce livret ont été spécialement conçues pour des pains de 1 lb à 2,5 lb (0,5 kg à 1,25 kg), donc la quantité de farine peut varier légèrement de la formule générale ci-dessus. Cependant, si vous préparez vos propres recettes, de façon générale, un minimum de 2 tasses et un maximum de 4½ tasses d'ingrédients secs est recommandé pour ne pas que la pâte excède la cuve à pain. Au réglage pour confiture, un maximum de 3 tasses de fruits peut être utilisé.

#### Oeufs

Mesures générales:

1 oeuf = ¼ tasse de liquide

1 blanc d'oeuf = 3 c. à soupe

1 jaune d'oeuf = 1 c. à soupe

1 oeuf = 3 c. à soupe de substitut d'oeuf en liquide

1 oeuf = 1 c. à soupe de blanc d'oeuf en poudre  
+ 2 c. à soupe d'eau froide, monté en neige

#### Lait

Mesures générales:

1 tasse de lait frais = 3 c. à soupe de lait en poudre  
+ 1 tasse d'eau

Pour une saveur améliorée, utilisez 4-5 c. à soupe.

# LES INGRÉDIENTS ESSENTIELS

## LES INGRÉDIENTS ESSENTIELS

### AMÉLIORANT À PAIN- ACIDE ASCORBIQUE

Un améliorant aidera à renforcer la structure du pain, résultant en un pain à texture plus légère, à volume plus dense, plus stable et possédant de meilleures qualités de conservation. Les ingrédients contenus dans un améliorant à pain sont normalement des acides ascorbiques (Vitamine C) ou autres enzymes (Amylase) extraits de la farine de blé. Un comprimé écrasé et sans saveur de Vitamine C ou la Vitamine C en poudre peuvent servir d'améliorant à pain et ajoutés aux ingrédients secs. En général, une bonne pincée conviendra à trois tasses de farine.

### POUDRE À PÂTE

La poudre à pâte à double action est un agent de levage utilisé dans les pains sans levure. Ce type d'agent de levage ne requiert aucun temps de levage avant cuisson, car la réaction chimique se produit d'abord quand les ingrédients liquides sont ajoutés, puis durant la cuisson. La poudre à pâte peut remplacer le bicarbonate de soude.

### BICARBONATE DE SOUDE

Le bicarbonate de soude est un autre agent de levage. Il n'a pas besoin lui non plus de temps de levage avant cuisson, car la réaction chimique se produit durant la cuisson. Le bicarbonate de soude peut remplacer la poudre à pâte.

### OEUFS

Les oeufs ajoutent de la saveur, de la richesse et de la tendreté au pain. Les substituts d'oeufs liquides, les oeufs en poudre et les blancs d'oeufs en poudre peuvent remplacer les oeufs frais. Cependant, ces produits doivent être à la température de la pièce avant d'être déposés dans la cuve à pain, sauf si autrement stipulé. Les oeufs frais ne devraient pas être utilisés avec la fonction Delay Start (mise en marche différée).

### CONSEIL

Réchauffez délicatement les oeufs froids en les plaçant dans un bol et les recouvrant d'eau moyennement chaude du robinet durant 10 minutes.

### GRAS

Les gras, comme le beurre non salé, l'huile d'olive ou l'huile végéale, ajoutent du goût, de la texture et de l'humidité au pain et augmentent ses qualités de conservation. Si vous utilisez du beurre non salé, il devrait être coupé en cubes de  $\frac{1}{2}$  po (1,25 cm) et à la température ambiante avant de le mettre dans la cuve à pain, sauf si autrement stipulé. Les pains cuits au réglage CRUSTY LOAF ont généralement une croûte croustillante et une texture qui résulte d'un manque de gras. Cependant, si la recette le stipule, utilisez de l'huile de bonne qualité, car la saveur de la farine et des gras sera très apparente.

## LES INGRÉDIENTS ESSENTIELS

### FARINE

La farine est l'ingrédient le plus important dans la préparation du pain. Elle fournit les éléments pour activer la levure et structurer le pain. Quand on la mélange aux liquides, les protéines qu'elle contient commencent à former du gluten. Le gluten est un réseau de fibres élastiques qui s'entremêlent durant le pétrissage et donnent à la pâte la structure requise pour donner du poids et une forme au pain.

Gardez la farine dans un récipient hermétique bien rangé. Pour la farine de blé entier, gardez-la au réfrigérateur, au congélateur ou dans un endroit frais pour empêcher qu'elle ne rancisse. Il n'y a pas lieu de tamiser la farine quand vous utilisez une machine à pain. Cependant, la farine doit être à la température ambiante avant de la mettre dans la cuve à pain.

#### Farine tout usage

La farine tout usage peut être blanchie ou non, mais nous vous recommandons la farine non blanchie. Cette farine est idéale pour les pains sans levure (aussi appelés pains éclair, pains à pâte battue ou pains gâteau), car elle donne un pain tendre avec une belle texture et une belle mie. La farine à pain tend à produire un pain sans levure plus dur, tandis que la farine à pâtisserie produit un pain beaucoup plus tendre.

#### Farine à pain

La farine à pain, aussi appelée farine de boulangerie ou farine pour machine à pain, est une farine de blé blanche à forte teneur en protéine. Pour la cuisson dans la machine à pain, nous recommandons cette farine plutôt que la farine tout usage, car elle donne un pain moelleux qui lèvera haut.

#### Farine de seigle

La farine de seigle est faible en protéine (gluten) et est utilisée traditionnellement pour le pain Pumpernickel et le pain noir. La farine de seigle doit généralement être mélangée à une grande quantité de farine à pain, car elle ne contient pas assez de gluten pour développer un pain de belle structure qui lèvera haut et uniformément.

#### Farine auto-levante

La farine auto-levante n'est pas recommandée pour les machines à pain, car elle contient des ingrédients de levage qui nuisent à la préparation du pain. Cette farine convient davantage aux biscuits, scones, shortcakes, crêpes ou gaufres.

#### Farine de blé entier

La farine de blé entier est moulue à même le grain de blé, donc elle contient tout le son, le germe et la farine du grain de blé entier. Même si le pain fait de farine de blé entier est plus fort en fibres, il sera généralement plus petit et plus lourd que les pains blancs.

### CONSEIL

La farine de blé entier faible en protéine(gluten) peut être améliorée en y ajoutant du gluten de blé élastique (voir ci-dessous).

## LES INGRÉDIENTS ESSENTIELS

### Le gluten de blé élastique

Le gluten de blé élastique est produit à partir de la fleur de blé qui a été traitée pour en extraire le maximum de féculé, résultant en une farine à forte teneur en protéine. L'ajout de gluten de blé donnera un pain structuré, plus volumineux et de texture légère quand on l'ajoute à une farine faible en protéine ou tout usage, de blé, de seigle ou moulue sur pierre.

### CONSEIL

Nous recommandons d'ajouter du gluten de blé élastique à la levure instantanée (aussi connue comme levure à levée rapide, levure à action rapide, levure super-active ou levure pour machine à pain) quand vous utilisez les réglages BASIC RAPID et WHOLE WHEAT RAPID, car il facilite le levage durant la phase écourtée 'rise'.

### Guide en général:

Pain de 2,5 lb = ajouter 2 3/4 c. à thé de gluten de blé élastique

Pain de 2 lb = ajouter 2 1/2 c. à thé de gluten de blé élastique

Pain de 1,5 lb = ajouter 2 c. à thé de gluten de blé élastique

Pain de 1 lb = 1 1/2 c. à thé de gluten de blé élastique

### GLACES

Les glaces améliorent la saveur du pain et leur donnent un aspect professionnel. Vous pouvez saupoudrer des graines de votre choix sur la glace, comme les graines de pavot, de sésame ou de carvi.

### Dorure à l'oeuf

Utilisez 1 blanc d'oeuf ou un oeuf entier mélangé à 1 c. à soupe d'eau. Badigeonner uniformément sur la pâte avant la cuisson.

### Croûte glacée au beurre fondu

Badigeonnez du beurre fondu sur le pain fraîchement cuit pour adoucir et attendrir la croûte.

### Glace au lait

Badigeonnez le pain fraîchement cuit de lait ou de crème pour une croûte plus tendre et brillante.

### Glaçage sucré

Mélangez 1 tasse de sucre à glacer avec 1 ou 2 c. à soupe de lait jusqu'à consistance crémeuse. Étendre sur le pain aux raisins ou le pain sucré quand ils sont presque tièdes.

### LAIT

Le lait améliore la saveur et augmente la valeur nutritive du pain. Tous les liquides, incluant le lait, devraient être à 80°F (27°C) avant d'être versés dans la cuve à pain, sauf si autrement stipulé. Le lait frais ne devrait pas être remplacé par le lait en poudre, sauf si stipulé dans la recette. Le lait en poudre (sans gras ou régulier) est pratique et vous permet d'utiliser la fonction Delay Start. Si vous utilisez cette fonction avec des substituts d'ingrédients secs, versez d'abord l'eau dans la cuve à pain, puis ajoutez les ingrédients de substitution après la farine afin qu'ils soient séparés.

## LES INGRÉDIENTS ESSENTIELS

### SEL

Le sel est un ingrédient important dans les recettes de pain à la levure. Il améliore non seulement la saveur, mais limite l'activation de la levure et freine le levage. Soyez donc très précis dans les mesures. N'augmentez ni ne diminuez la quantité de sel indiquée dans les recettes. Les sels de table, de mer ou kosher peuvent être utilisés.

### SUCRE

Le sucre alimente la levure, ajoute de la douceur et de la saveur à la mie et aide à colorer la croûte. Les sucres blancs et bruns, le miel et le sirop doré sont tous appropriés. Lorsque vous utilisez du miel ou du sirop doré, il faut les considérer comme liquide additionnel.

### EAU

Lorsque vous préparez du pain dans une machine à pain, tous les liquides, et particulièrement l'eau, doivent être à 80°F (27°C), sauf si autrement stipulé. Les températures trop basses ou trop élevées peuvent empêcher la levure de s'activer.

### LEVURE

Grâce au procédé de fermentation, la levure produit du gaz de dioxyde de carbone nécessaire pour faire lever la pâte. La levure se nourrit d'hydrates de carbone contenus dans le sucre et la farine pour produire ce gaz, et requiert du liquide et de la chaleur pour s'activer. Trois principaux types de levure domestique sont disponibles sur le marché- voir en page 147.

Nous vous recommandons d'utiliser la levure sèche active pour les réglages standards et la levure instantanée pour les réglages plus courts comme le BASIC RAPID et le WHOLE WHEAT RAPID. Presque toutes les recettes peuvent être modifiées pour convenir aux réglages RAPID avec une quantité égale ou supérieure de levure instantanée.

### Guide général pour l'utilisation des réglages RAPID:

Pain de 2,5 lb = remplacer la levure sèche active par 3½ c. à thé de levure instantanée

Pain de 2 lb = remplacer la levure sèche active par 3 c. à thé de levure instantanée

Pain de 1,5 lb = remplacer la levure sèche active par 2½ c. à thé de levure instantanée

Pain de 1 lb = remplacer la levure sèche active par 2 c. à thé de levure instantanée

Les levures de marque "Red Star" ('Levure sèche active', Levure à levage rapide' et 'Levure pour machine à pain') ont été utilisées pour développer les recettes contenues dans ce livret. Vous pouvez utiliser la marque de votre choix, mais veillez à ce que les ingrédients liquides utilisés soient à 80°F (27°C) pour assurer une bonne activation de la levure. Vérifiez la date de péremption, car la levure éventée empêchera le pain de lever.

Si vous doutez de la fraîcheur de la levure, faites le test suivant:

1. À l'aide d'une tasse à mesures les liquides, dissolvez 1 c. à thé de sucre dans ½ tasse d'eau à 110°F-115°F (43°C-46°C). Un thermomètre est la façon la plus précise de vérifier la température d'un liquide. Si vous n'en avez pas, l'eau du robinet devrait être chaude mais pas brûlante au toucher.

## **LES INGRÉDIENTS ESSENTIELS**

2. Ajoutez en remuant un paquet de  $\frac{1}{4}$  oz (7 g) ou 2 $\frac{1}{4}$  c. à thé de levure à la température de la pièce, jusqu'à ce que les grumeaux sur le dessus soient dissous.
3. En trois ou quatre minutes, la levure aura absorbé suffisamment de liquide pour s'activer et commencer à lever. Après dix minutes, le mélange de levure mousseuse devrait avoir augmenté jusqu'à la marque d'une tasse, avec un monticule sur le dessus.
4. Si cela se produit, la levure est active et peut être utilisée immédiatement dans votre recette. Rappelez-vous de déduire  $\frac{1}{2}$  tasse de liquide de la recette pour tenir compte de l'eau utilisée dans ce test.
5. Si la levure n'a pas atteint la marque d'une tasse, c'est qu'elle a très peu ou pas d'activité. Jetez-la.

## **GOMME XANTHANE**

La gomme xanthane est un agent épaississant utilisé dans la cuisson sans gluten pour ajouter du volume et agir comme un liant pour retenir l'humidité. La gomme xanthane peut être remplacée par la gomme guar.

# **ENTRETIEN & NETTOYAGE**

de votre Machine à pain de Breville

## ENTRETIEN & NETTOYAGE

Assurez-vous d'avoir éteint la Machine à pain en pressant et tenant enfoncé le bouton CANCEL. L'appareil est éteint quand le contour du bouton START | PAUSE n'est plus illuminé en rouge. Débranchez la Machine à pain, laissez-la tiédir, ainsi que tous les accessoires, avant de la démonter et de la nettoyer.

### Nettoyage du boîtier en acier inoxydable

1. Essuyez l'extérieur du boîtier en acier inoxydable et l'écran ACL avec un chiffon doux et humide. Un liquide non-abrasif ou une solution légère en vaporisateur peuvent être utilisés pour empêcher l'accumulation de taches. Appliquez le nettoyant sur une éponge, et non directement sur le boîtier extérieur ou l'écran ACL, avant le nettoyage. N'utilisez pas de papier en rouleau ou de chiffon sec pour nettoyer l'écran ACL, ni de nettoyant abrasif ou de tampon à récurer métallique pour nettoyer les pièces de la Machine à pain, car ces produits pourraient en égratigner la surface.

#### NOTE

Ne jamais immerger le boîtier en acier inoxydable dans l'eau ou le mettre dans le lave-vaisselle. Assurez-vous de ne pas laisser d'eau ou tout autre nettoyant liquide sous les boutons ou l'écran ACL du panneau de commande.

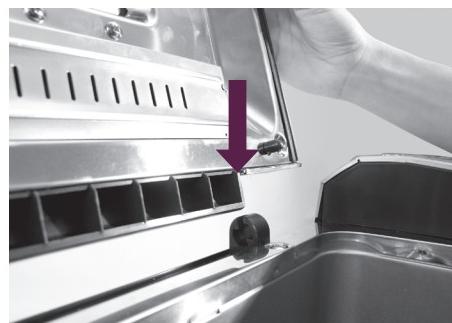
2. Si des aliments comme la farine, les noix, les raisins ou autres débordent dans la chambre de cuisson, retirez-les délicatement et nettoyez le tout avec un chiffon doux et humide. Soyez extrêmement prudent lorsque vous nettoyez les éléments chauffants. La Machine à pain doit avoir été complètement refroidie avant d'essuyer les éléments chauffants avec une

éponge ou un chiffon doux et humide. N'utilisez aucun nettoyant ou agent de nettoyage.

3. Laissez sécher toutes les surfaces de l'appareil avant de le brancher.

### Nettoyage du couvercle

1. Pour bien nettoyer le couvercle, retirez-le du boîtier en acier inoxydable. Pour ce faire, tenez-le par les côtés et soulevez-le complètement. Le couvercle doit se détacher du rebord. Pour le replacer, aligner l'axe de pivotement avec les points de pivotement sur la charnière.



Essuyez le couvercle, le hublot et le distributeur automatique de fruits et noix avec une éponge douce et humide. Un nettoyant à vitre ou un détergent léger peuvent être utilisés. N'utilisez pas de nettoyant abrasif ou de tampon à récurer métallique, car ils en égratigneraient la surface

## ENTRETIEN & NETTOYAGE

### NOTE

Ne jamais immerger le couvercle dans l'eau ou le mettre au lave-vaisselle.

2. Laissez sécher à fond toutes les surfaces de l'appareil avant de le brancher.

### Nettoyage de la cuve à pain

1. Remplissez à moitié la cuve à pain d'eau chaude savonneuse. Un nettoyant non-abrasif ou une solution douce en vaporisateur peuvent être utilisés. Laissez reposer 10-20 minutes.

### NOTE

Ne pas immerger l'extérieur de la cuve à pain dans l'eau, car cela pourrait nuire au libre mouvement de l'écrou à oreilles et de l'arbre d'entraînement. Submergez et lavez uniquement l'intérieur de la cuve à pain.

2. Retirez la lame de pétrissage et lavez l'intérieur de la cuve à pain avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyant abrasif ou de tampon à récurer métallique, car ils égratigneront l'enduit antiadhésif. Assurez-vous qu'il n'y a aucun résidu de cuisson ou de pâte sur l'arbre d'entraînement. Rincez soigneusement.
3. Laissez toutes les surfaces de la cuve à pain sécher correctement avant de l'insérer dans la chambre de cuisson.

### NOTE

- Avec le temps, de la décoloration peut apparaître sur les parois extérieures et intérieures de la cuve à pain. Ceci est un phénomène normal causé par l'humidité et la vapeur, et n'affectera aucunement la qualité du pain.
- L'intérieur de la cuve à pain est recouvert d'un enduit antiadhésif de haute qualité. Comme pour toutes les surfaces antiadhésives, n'utilisez pas de nettoyant abrasif, de tampon à récurer métallique ou d'ustensile en métal pour le nettoyer, car ces produits pourraient endommager le fini.
- Ne lavez jamais la cuve à pain dans le lave-vaisselle.

### Nettoyage de la lame de pétrissage

1. Lavez les lames de pétrissage rabattable et fixe à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon doux.
2. Assurez-vous qu'il n'y a aucun résidu de cuisson dans les crevasses des lames de pétrissage, incluant l'orifice en forme de 'D' et la zone de charnière. Dans le cas contraire, laissez tremper les lames dans de l'eau chaude savonneuse. Un liquide nettoyant non-abrasif ou une solution douce en vaporisateur peuvent être utilisés. Laissez reposer 10-20 minutes. À l'aide d'un cure-dent en bois, d'une fine brochette en bois ou d'une brosse en plastique, retirez les résidus de pain des crevasses et de la zone de charnière. Si la zone de charnière n'a pas été nettoyée correctement, le fonctionnement de la lame de pétrissage pourrait en être affecté. Rincez à fond.

## ENTRETIEN & NETTOYAGE

3. Laissez sécher correctement toutes les surfaces de la lame avant de l'insérer dans la cuve à pain.

### NOTE

Nous ne recommandons pas de laver les lames de pétrissage dans le lave-vaisselle. Pour prolonger la durée de vie de l'enduit antiadhésif, lavez-les toujours à l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de nettoyant abrasif, de tampon à récurer métallique ou d'ustensile de métal pour nettoyer les lames de pétrissage, car ces produits pourraient en endommager la surface.

### Rangement

1. Assurez-vous que la Machine à pain est éteinte en pressant et tenant enfoncé le bouton CANCEL. L'appareil est éteint quand le contour du bouton START | PAUSE n'est plus illuminé en rouge. Débranchez l'appareil.
2. Assurez-vous que tous les accessoires de la Machine à pain sont complètement refroidis, propres et asséchés.
3. Placez la cuve à pain et les lames de pétrissage dans la chambre de cuisson.
4. Assurez-vous que le couvercle est bien fermé.
5. Rangez l'appareil en position verticale sur ses pieds. N'y rangez rien sur le dessus.

# GUIDE DE DÉPANNAGE

## GUIDE DE DÉPANNAGE

### INGRÉDIENTS

PROBLÈME	SOLUTION FACILE
<b>Puis-je faire d'autres recettes de pain avec cette machine?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Les résultats peuvent varier d'une recette à l'autre. Les quantités d'ingrédients utilisées dans les présentes recettes ont été mesurées pour assurer un bon pétrissage de la pâte et un pain qui ne débordera pas de la cuve à pain, une fois levé. Choisissez des recettes avec des quantités d'ingrédients similaires. En général, un minimum de 2 tasses et un maximum de 4½ tasses au total d'ingrédients secs est recommandé pour les réglages du pain. Pour le réglage de confiture, un maximum de 3 tasses de fruits devrait être utilisé.</li></ul>
<b>Puis-je utiliser des substituts en poudre pour remplacer les produits frais, et vice versa?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Oui, des oeufs en poudre, du lait de beurre en poudre ou du lait en poudre peuvent être utilisés. Ces produits vous permettent d'utiliser la fonction de mise en marche différée. Cependant, assurez-vous de mettre l'eau en premier dans la cuve à pain, puis d'ajouter les ingrédients de substitution après la farine, pour qu'ils soit séparés.</li><li>De même, vous pouvez remplacer le lait et les oeufs frais par du lait ou des oeufs en poudre, mais le pain aura une texture plus dense. Si vous décidez malgré tout d'utiliser du lait frais, faites en sorte de diminuer la quantité de liquide équivalente au lait frais et omettre le lait en poudre. N'utilisez pas la fonction de mise en marche différée avec des ingrédients périsposables.</li></ul>
<b>Puis-je remplacer l'huile par du beurre et de la margarine?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Oui, mais la mie du pain aura une couleur plus jaunâtre.</li></ul>
<b>Puis-je remplacer le sucre par d'autres agents edulcorants?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Oui, le miel, le sirop doré ou le sucre brun peuvent être utilisés. Si vous remplacez le sucre par le miel ou tout autre produit sucré liquide, assurez-vous de diminuer la mesure de liquide équivalente au produit sucré liquide. Nous ne recommandons pas d'éducorants artificiels en poudre ou liquides.</li></ul>

## GUIDE DE DÉPANNAGE

### INGRÉDIENTS

PROBLÈME	SOLUTION FACILE
<b>Puis-je faire abstraction du sel?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Le sel joue un rôle très important dans la fabrication du pain. Si vous en faites abstraction, la rétention d'eau dans la pâte sera diminuée, le mélange en sera affecté tout autant que la force de développement du gluten et la fermentation de la levure. Le sel améliore la forme du pain, la structure de la mie et la coloration de la croûte, en plus de prolonger la durée de conservation et d'enrichir la saveur du pain.</li></ul>
<b>Puis-je utiliser de la farine moulue maison ou blanchie maison?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>À cause de la grosseur de certaine mouture, les résultats peuvent ne pas être satisfaisants. Pour de meilleurs résultats, nous recommandons d'utiliser un mélange de farine à pain et de farine blanchie maison. Veillez à ne pas moudre la farine trop grosse, car cela pourrait endommager le revêtement de la cuve à pain.</li></ul>
<b>Pourquoi placer les ingrédients dans la cuve à pain selon un ordre spécifique?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Pour que les ingrédients secs sont mélangés à l'eau et que la levure ne s'active prématièrement avec l'eau, le sel ou le sucre, lorsque vous utilisez la fonction de mise en route différée.</li></ul>

### TEMPÉRATURE

PROBLÈME	SOLUTION FACILE
<b>Pourquoi la température de la phase 'bake' est-t-elle si basse?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Dû à l'espace restreint de la chambre de cuisson et la proximité de l'élément chauffant, les températures de cuisson sont plus basses que dans un four standard, mais assez élevées pour cuire le pain de façon efficace et uniforme. Notre test a démontré qu'un pain cuit dans un four standard à 375°F (190°C) cuira aussi bien dans la machine à pain à 300°F (150°C). Si vous utilisez vos propres recettes, nous vous suggérons d'employer la température de cuisson préréglée, à titre de guide, avant d'ajuster la température et/ou le temps de cuisson selon vos besoins.</li></ul>

## GUIDE DE DÉPANNAGE

### TEMPÉRATURE

PROBLÈME	SOLUTION FACILE
<b>Est-ce que la température de la pièce et de l'eau est importante?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Oui. La température de la pièce et de l'eau influence l'activité de la levure et peut donc affecter la qualité du pain. La température moyenne d'une pièce est d'environ 68°F-77°F (20°C-25°C). Les ingrédients secs devraient être à la température de la pièce et les liquides à 80°F (27°C), sauf si autrement stipulé. N'utilisez jamais d'eau très chaude, car elle tuera la levure.</li></ul>

### CUISSON DU PAIN

PROBLÈME	SOLUTION FACILE
<b>Une panne de courant vient de survenir. Que faire?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Si l'appareil est éteint accidentellement durant 60 minutes ou moins lorsqu'en opération, la protection contre les interruptions de courant reprendra le cycle là où il a été interrompu, lorsque le courant sera restauré.</li></ul>
<b>Que faire si le bouton CANCEL a été enfoncé par inadvertance durant la phase 'knead'?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Resélectionnez le réglage et laissez la pâte se pétrir à nouveau, puis poursuivez le processus de levage et de cuisson. Il en résultera un pain plus haut et plus léger.</li></ul>
<b>Que faire si le bouton CANCEL a été enfoncé par inadvertance durant la phase 'rise'?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Éteignez la machine à pain. Laissez la pâte dans la chambre de cuisson avec le couvercle fermé. Laissez la pâte lever jusque tout près du rebord de la cuve à pain. Redémarrer l'appareil. Sélectionnez le réglage BAKE ONLY et la température et le temps requis, puis pressez sur le bouton START   PAUSE pour activer le cycle.</li></ul>
<b>Que faire si le bouton CANCEL a été enfoncé par inadvertance durant la phase 'bake'?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Sélectionnez le réglage BAKE ONLY, la température et le temps requis, puis pressez sur le bouton START   PAUSE pour activer le cycle.</li></ul>

## GUIDE DE DÉPANNAGE

### CUISSON DU PAIN

PROBLÈME	SOLUTION FACILE
<b>Pourquoi le pain ne lève-t-il pas?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Il y a plusieurs raisons. Vérifiez la teneur en protéines de la farine; nous recommandons une farine avec au moins 11-12% de protéines. La levure peut ne pas s'être activée; vérifiez la date de péremption et la quantité de levure, de même que la température des liquides (80°F/27°C) et des ingrédients secs (68°F-77°F/20°C-25°C).</li></ul>
<b>Pourquoi il a-t-il de grandes alvéoles dans le pain?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>À l'occasion, des bulles d'air se logent à certains endroits durant la phase 'rise' et le pain cuira tel quel. Cela peut être causé par trop d'eau et/ou de levure ou pas assez de farine. Vérifiez les ingrédients de la recette et la méthode pour les peser/mesurer.</li></ul>
<b>Pourquoi le dessus du pain s'est-il affaïsset?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Normallement, cela est causé par un mauvais dosage d'ingrédients ou une farine faible en protéine. Vérifiez la méthode pour peser/mesurer les ingrédients. Trop de levure, d'eau ou d'ingrédients liquides, ou pas assez de farine peut résulter en un pain pâle sur le dessus et qui peut s'affaïsset durant la cuisson.</li></ul>
<b>Pourquoi la hauteur et la forme du pain varient-elles?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Le pain est sensible à son environnement et peut être affecté par l'altitude, l'humidité, le climat, la température de la pièce, la durée de la mise en marche différée et les fluctuations de courant. La forme du pain peut aussi être affectée si des ingrédients utilisés sont périmés ou ne sont pas mesurés correctement.</li></ul>
<b>Pourquoi mon pain de blé entier n'a-t-il pas levé aussi haut que mon pain blanc régulier?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Certaines farines de blé entier ou à grains de spécialité ne lèvent pas aussi bien que la farine à pain. Il en résultera un pain moins haut et plus petit.</li></ul>
<b>Pourquoi les pains n'ont pas tous la même coloration?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Certains ingrédients et leurs propriétés peuvent influencer la coloration du pain. Changez la coloration ou modifiez la température et le temps de cuisson. Aussi, il se peut que la croûte ait foncé durant la phase 'keep warm'. Nous recommandons de retirer le pain avant que la phase de maintien au chaud ne débute.</li></ul>

## GUIDE DE DÉPANNAGE

### CUISSON DU PAIN

PROBLÈME	SOLUTION FACILE
<b>Pourquoi certains pains ont une odeur plus forte?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Trop de levure ou des ingrédients périmés, particulièrement la farine et l'eau, peuvent causer des odeurs. Utilisez toujours des ingrédients frais et des mesures précises.</li></ul>
<b>Pourquoi la farine reste-t-elle collée sur le côté du pain?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Durant la phase 'knead', de petites quantités de farine peuvent rester collées sur les côtés de la cuve à pain et adhérer aux côtés du pain durant la cuisson. Enlevez-la avec la lame d'un couteau. Si vous refaites cette recette, vous pourrez, si nécessaire durant la phase 'knead 2', utiliser une spatule en caoutchouc pour incorporer la farine restant sur les parois de la cuve à pain. Cela est particulièrement important pour les réglages GLUTEN FREE et YEAST FREE. Vous pourrez vaporiser le fond et les parois de la cuve à pain avec de l'huile de cuisson avant d'ajouter les ingrédients pour les pains sans levure, et utiliser une spatule en caoutchouc pour décoller le pain avant de le retirer.</li></ul>
<b>Pourquoi la lame de pétrissage reste-t-elle dans le pain?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Cela peut se produire, car la lame de pétrissage est détachable. À l'aide d'un ustensile non-métallique, retirez-la du pain avant de le trancher. Soyez prudent, car la lame est très chaude. Cependant, vous pouvez retirer la lame de pétrissage avant le début de la phase 'bake'. Voir à la page 159.</li></ul>
<b>Pourquoi de la fumée s'échappe-t-elle de la machine à pain?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Il est normal que la machine à pain laisse échapper une légère fumée lors de la première utilisation, dû aux substances protectrices recouvrant l'élément chauffant. De la vapeur pourrait aussi s'échapper des événets à vapeur. Cela est normal.</li><li>Cependant, la fumée peut également être causée par des ingrédients qui ont débordé de la cuve à pain pour tomber à l'intérieur de la chambre à cuisson. Sans éteindre la machine à pain, débranchez-la de la prise murale. Nettoyez et asséchez correctement les surfaces, en prenant soin de ne pas vous brûler, et rebranchez l'appareil. La protection contre l'interruption de courant reprendra automatiquement le cycle là où il a été interrompu.</li></ul>

## GUIDE DE DÉPANNAGE

### MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE

PROBLÈME	SOLUTION FACILE
<b>Pourquoi ne puis-je utiliser la mise en marche différée pour plus de 13 heures?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Les ingrédients peuvent se détériorer en qualité et fermenter, s'il sont laissés à l'intérieur de la cuve à pain pour plusieurs heures. Et particulièrement durant l'été, alors que la fonction de mise en marche différée devrait être réglée pour une durée plus courte.</li></ul>
<b>Pourquoi certains ingrédients ne peuvent être utilisés avec la fonction de mise en marche différée?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>La plupart des aliments contenant des protéines, comme le lait, le fromage, les oeufs, le bacon, etc. sont périssables et se détérioreront s'il sont laissés hors du réfrigérateur pour plus d'un heure.</li></ul>

### DISTRIBUTEUR DE FRUITS ET NOIX

PROBLÈME	SOLUTION FACILE
<b>La base du distributeur de fruits et noix est ouverte.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Retirez le couvercle du boîtier en acier inoxydable. La base du distributeur est facilement identifiable par la rangée d'évents à vapeur. Pressez-la pour qu'elle s'enclenche.</li></ul> 

## GUIDE DE DÉPANNAGE

### ALTITUDE ET CONDITIONS CLIMATIQUES

PROBLÈME	SOLUTION FACILE
<b>Je demeure en haute altitude. Y a-t-il des ajustements à apporter?</b>	<p>Dans les régions à haute altitude, 3000 pieds et plus (900 m):</p> <ul style="list-style-type: none"><li>La pâte tend à lever plus vite, car il y a moins de pression d'air. Réduisez la quantité de levure de <math>\frac{1}{4}</math> c. à thé. Si la pâte lève encore trop haut, vous devrez réduire la levure d'un autre <math>\frac{1}{4}</math> c. à thé lors d'une prochaine recette. Vous pouvez aussi tenter d'ajouter un peu plus de sel et un peu moins de sucre, ce qui retardera l'activité de la levure et permettra au pain de lever plus lentement et plus uniformément.</li><li>La farine est plus sèche en altitude et, de ce fait, absorbera plus de liquide. Utilisez moins de farine et plus de liquide et vérifiez la consistance de la pâte. Voir à la page 156.</li><li>Pour plus d'informations, communiquez avec les autorités concernées d'un pays en 'haute altitude'.</li></ul>
<b>Je demeure dans un climat sec ou humide. Y a-t-il des ajustements à apporter?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Dans un climat sec, la farine est plus sèche et, de ce fait, absorbera plus de liquide. Utilisez moins de farine et plus de liquide et vérifiez la consistance de la pâte. Voir à la page 156.</li><li>Dans un climat humide, réduisez la quantité de levure d'<math>\frac{1}{4}</math> c. à thé pour éviter que la pâte ne lève trop. Si la pâte lève encore trop haut, vous devrez réduire la levure d'un autre <math>\frac{1}{4}</math> c. à thé lors d'une prochaine recette.</li></ul>

## GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	AUCUN MOUVEMENT DANS LA CUVE À PAIN	PAIN HUMIDE OU COLLANT	PAIN LÈVE TROP HAUT	PAIN LÈVE PUIS TOMBE	PAIN DENSE & MOINS LEVÉ
<b>Erreurs de fonctionnement</b>					
<b>Lame de pétrissage ou cuve mal assemblées</b> Voir pages 145 et 147 pour les instructions d'assemblage	●				
<b>Phase 'preheat'</b> Rien ne bouge dans la cuve à pain durant cette phase qui se produit durant les réglages WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID et JAM.	●				
<b>L'écran ACL affiche --H ou H:</b> La chambre de cuisson est trop chaude et ne fonctionnera pas tant qu'elle ne sera pas refroidie. Retirez le couvercle, retirez la cuve à pain et laissez refroidir suffisamment. Une fois qu'elle sera refroidie, l'écran ACL retournera au menu principal. Pressez sur le bouton START   PAUSE pour activer le cycle.	●				
<b>L'écran ACL affiche --L</b> La machine à pain est trop froide et ne fonctionnera pas tant qu'elle ne sera pas réchauffée. Placez-la dans un environnement plus chaud, à une température de la pièce de 77°F (25°C). Une fois l'appareil réchauffé, l'écran ACL retournera au menu principal. Pressez sur le bouton START   PAUSE pour activer le cycle.	●				
<b>Le couvercle a été soulevé durant la cuisson</b> Il n'est pas recommandé de soulever le couvercle durant la cuisson, sauf si stipulé dans la recette, ou pour vérifier la consistance de la pâte ou glacer et ajouter des graines sur le dessus du pain.					
<b>Phase 'keep warm'</b> Le pain est resté dans la chambre de cuisson durant la phase 'keep warm'. Retirez la cuve à pain avant que la phase 'keep warm' ne débute, puis retirez le pain et laissez-le tiédir sur une grille.	●				●
<b>Le pain a été tranché juste après la cuisson</b> La vapeur n'a pas eu le temps de s'échapper du pain. Le pain se tranche mieux s'il a été laissé à tiédir au moins 20 minutes.	●				

## GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME		NO MOVEMENT IN BREAD PAN	DAMP OR STICKY LOAF	LOAF RISES TOO HIGH	LOAF RISES THEN FALLS	LOAF IS SHORT & DENSE
Eau	<b>Pas assez</b> Vérifiez la consistance de la pâte durant la phase 'knead 2'. Voir en page 156. Si elle est trop sèche, ajoutez du liquide à 80°F/27°C, ½ à 1 c. à soupe à la fois.					●
	<b>Trop</b> Vérifiez la consistance de la pâte durant la phase 'knead 2'. Voir en page 156. Si elle est trop humide, ajoutez de la farine, 1 c. à soupe à la fois.		●	●	●	
	<b>Température trop chaude ou trop froide</b> L'eau et les liquides devraient être à 80°F/27°C, sauf si autrement stipulé.					●
Farine	<b>Pas assez</b> Vérifiez la consistance de la pâte durant la phase 'knead 2'. Voir en page 156. Si elle est trop humide, ajoutez de la farine, 1 c. à soupe à la fois.				●	
	<b>Trop</b> Vérifiez la consistance de la pâte durant la phase 'knead 2'. Voir en page 156. Si elle est trop sèche, ajoutez du liquide à 80°F/27°C, ½ à 1 c. à soupe à la fois.					●
	<b>Mauvais type de farine utilisé</b> Utilisez la farine recommandée dans la recette. Pour la cuisson du pain, une farine à pain contenant au moins 11-12% de protéines est recommandée pour s'assurer d'un pain spongieux et qui lève bien.					●

## GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME		NO MOVEMENT IN BREAD PAN	DAMP OR STICKY LOAF	LOAF RISES TOO HIGH	LOAF RISES THEN FALLS	LOAF IS SHORT & DENSE
<b>Levure</b>	<b>Pas assez</b> Augmentez d'1/4 c. à thé					●
	<b>Trop</b> Réduisez d'1/4 c. à thé			●	●	
	<b>Mauvais type de levure</b> Nous recommandons la levure sèche active pour tous les réglages standards et la levure instantanée pour les réglages rapides.			●		●
	<b>Levure périmée</b> Vérifiez la date de péremption. Voir en pages 178-179 pour des trucs sur la façon de vérifier la fraîcheur de la levure.					●
	<b>Levure activée prématûrement</b> Assurez-vous d'ajouter les ingrédients par étage dans la cuve à pain, en respectant l'ordre de la recette et en séparant la levure des liquides. Si vous utilisez la fonction de mise en marche différée, faites un petit cratère au centre de la farine (veillez à ce que le cratère ne soit pas en contact avec l'eau, le sel ou le sucre), et placez la levure dans le cratère.					●
<b>Sucre</b>	<b>Par assez</b> Le sucre occupe une place importante dans la fabrication du pain, car il nourrit la levure. Nous ne recommandons pas les édulcorants artificiels en poudre ou liquides.					●
<b>Ingrédients et quantités utilisés non recommandés</b> Utilisez les ingrédients, substitutions et quantités recommandés. Les résultats peuvent varier si vous préparez d'autres recettes.				●	●	●

# RECETTES

# DE BASE (BASIC)

**Presque toutes les recettes de base (BASIC), incluant celles qui suivent, peuvent être modifiées pour convenir au réglage BASIC RAPID.**

Pour réduire d'une heure la durée totale du cycle, sélectionnez le réglage BASIC RAPID. Suivez la recette et les instructions pour la version BASIC, en remplaçant la levure sèche active par la levure instantanée (à action rapide aka, à levée rapide) ou pour machine à pain, et ajoutez le gluten de blé élastique qui aidera à obtenir de meilleurs résultats durant la phase plus courte 'rise'.

INGRÉDIENTS	2,5 LB	2 LB	1,5 LB	1 LB
	1,25 KG	1 KG	0,75 KG	0,5 KG
Levure: instantanée (à action rapide aka, à levée rapide) ou pour machine à pain	3½ c. à thé	3 c. à thé	2½ c. à thé	2 c. à thé
Gluten de blé élastique	2¾ c. à thé	2½ c. à thé	2 c. à thé	1½ c. à thé

## DE BASE - PAIN BLANC DE BASE

NOM	Pain blanc de base
RÉGLAGE	Basic
LAME DE PÉTRISSAGE	Rabattable
OPTIONS DE COLORATION	Pâle, moyenne, foncée
MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE	Oui

INGRÉDIENTS	2,5 LB	2 LB	1,5 LB	1 LB
	1,25 KG	1 KG	0,75 KG	0,5 KG
Eau - 80°F (27°C)	1½ tasse + 1 c. à soupe	1½ tasse	1 tasse + 2 c. à soupe	¾ tasse
Beurre non salé, cubes de ½" à température de la pièce	2½ c. à soupe	2 c. à soupe	1½ c. à soupe	1 c. à soupe
Sel	2½ c. à thé	2 c. à thé	1½ c. à thé	1 c. à thé
Sugre granulé	2½ c. à soupe	2 c. à soupe	1½ c. à soupe	1 c. à soupe
Farine à pain	5 tasses	4 tasses	3 tasses	2 tasses
Gluten de blé élastique (optionnel)	2¾ c. à thé	2½ c. à thé	2 c. à thé	1½ c. à thé
Lait en poudre	3½ c. à soupe	3 c. à soupe	2½ c. à soupe	1½ c. à soupe
Levure: sèche active	2¼ c. à thé	2 c. à thé	1½ c. à thé	1¼ c. à thé

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage BASIC, la coloration désirée et le format de pain. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. À la fin du cycle, retirez le pain de la machine à pain en vous servant de gants de cuisine, et laissez-le refroidir sur une grille. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

## DE BASE - PAIN AU ROMARIN & HUILE D'OLIVE

NOM Pain au romarin & huile d'olive  
RÉGLAGE Basic  
LAME DE PÉTRISSAGE Rabattable  
OPTIONS DE COLORATION Pâle, moyenne, foncée  
MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE Oui

INGRÉDIENTS	2,5LBS	2,0LBS	1,5LBS	1,0LBS
	1,25KG	1KG	0,75KG	0,5KG
Eau - 80°F (27°C)	1 tasses	1½ tasse	1½ tasse	¾ tasse
Huile d'olive extra-vierge	¼ tasse + 1 c. à thé	¼ tasse	¼ tasse	1 c. à soupe
Sel	2½ c. à thé	2 c. à thé	2 c. à thé	1 c. à thé
Farine à pain	5 tasses	4 tasses	4 tasses	2 tasses
Gluten de blé élastique (optionnel)	2¼ c. à thé	2½ c. à thé	2½ c. à thé	1½ c. à thé
Romarin séché	¼ tasse + 1 c. à thé	¼ tasse	¼ tasse	2 c. à soupe
Levure: sèche active	2¾ c. à thé	2½ c. à thé	2½ c. à thé	1¼ c. à thé
GARNITURES OPTIONNELLES				
Romarin séché	2 c. à soupe	2 c. à soupe	1 c. à soupe	1 c. à soupe
Fleur de sel	1 c. à thé	1 c. à thé	½ c. à thé	½ c. à thé
Dorure à l'oeuf:: 1 oeuf + 1 c. à soupe d'eau, mélangé				

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage BASIC, la coloration désirée et le format de pain. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. Si vous ajoutez de la garniture, badigeonnez le dessus du pain avec la dorure à l'oeuf, à la fin de la dernière phase 'rise' (avant la cuisson). Saupoudrez d'abord de romarin séché, puis de fleur de sel. À la fin du cycle, retirez le pain de la machine en vous servant de gants de cuisine, et laissez-le refroidir sur une grille. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

## DE BASE - PAIN AUX POMMES DE TERRE, CRÈME SURE & CIBOULETTE

NOM	Pain aux pommes de terre, crème sure et ciboulette
RÉGLAGE	Basic
LAME DE PÉTRISSAGE	Rabattable
OPTIONS DE COLORATION	Pâle, moyenne, foncée
MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE	Non

INGRÉDIENTS	2,5 LB	2 LB	1,5 LB	1 LB
	1,25 KG	1 KG	0,75 KG	0,5 KG
Eau de cuisson des pommes de terre à 80°F (27°C)	1 tasses	1½ tasse	¾ tasse	½ tasse
Pommes de terre en purée	1 tasse	¼ tasse	⅓ tasse	⅓ tasse
Crème sure	½ tasse	2 c. à thé	¼ tasse	50 ml
Ciboulette fraîche, hachée	¼ tasse	4 tasses	2 c. à soupe	1½ c. à soupe
Beurre non salé, en cubes de ½", à la température de la pièce	¼ tasse	2½ c. à thé	2 c. à soupe	1½ c. à soupe
Sel	2½ c. à thé	¼ tasse	1½ c. à thé	1 c. à thé
Sucre	2 c. à soupe	2½ c. à thé	1¼ c. à soupe	1 c. à soupe
Farine à pain	4 tasses	3½ cups	2½ tasses	1 2/3 tasse
Gluten de blé élastique (optionnel)	2¾ c. à thé	2½ teaspoons	2 c. à thé	1½ c. à thé
Lait en poudre	2 c. à soupe	1½ tablespoons	1¼ c. à soupe	1 c. à soupe
Levure: sèche active	2 c. à thé	1½ teaspoons	1¼ c. à thé	1¼ c. à thé

La mie de ce pain est légère et aérée et la croûte est croustillante. Servez-le avec du saumon fumé et de la crème sure, ou en sandwich au bacon, laitue et tomate. Cuire les pommes de terre dans l'eau jusqu'à tendreté. Réservez assez d'eau de cuisson pour la recette et laissez-la tiédir à 80°F (27°C). Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage BASIC, la coloration désirée et le format de pain. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. À la fin du cycle, retirez le pain de la machine en vous servant de gants de cuisine, et laissez-le refroidir sur une grille. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

## DE BASE - PAIN POUR FARCE

NOM Pain pour farce  
 RÉGLAGE Basic  
 LAME DE PÉTRISSAGE Rabattable  
 OPTIONS DE COLORATION Pâle, moyenne, foncée  
 MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE Oui

INGRÉDIENTS	2,5 LB	2 LB	1,5 LB	1 LB
	1,25 KG	1 KG	0,75 KG	0,5 KG
Eau 80°F (27°C)	1½ tasse	1½ tasse	1 tasse	¾ tasse
Beurre non salé, en cubes de ½", à la température de la pièce	¼ tasse	3 c. à soupe	2¼ c. à soupe	1½ c. à soupe
Sel	2½ c. à thé	2 c. à thé	1½ . à thé	1 c. à thé
Sucre	2½ c. à soupe	2 c. à soupe	1½ c. à thé	1 c. à soupe
Farine à pain	3 tasses	2½ tasses	1¾ + 2 c. à soupe	1¼ tasse
Gluten de blé élastique (optionnel)	2¾ c. à thé	2½ c. à thé	2 c. à thé	1½ c. à thé
Lait en poudre	¼ tasse	3 c. à soupe	2¼ c. à soupe	1½ c. à soupe
Sauge fraîche, hachée	½ tasse	¼ tasse	3 c. à soupe	2 c. à soupe
Thym frais, haché	¼ tasse	3 c. à soupe	2¼ c. à soupe	1½ c. à soupe
Poivre noir	¾ c. à thé	½ c. à thé	½ c. à thé	¼ c. à thé
Poudre d'oignon	2¼ c. à thé	2 c. à thé	1 c. à thé	¾ c. à thé
Poudre d'ail	1 c. à thé	¾ c. à thé	½ c. à thé	¼ c. à thé
Levure: sèche active	2 c. à thé	1¾ c. à thé	1½ c. à thé	1¼ c. à thé
<b>AJOUTER AU DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE FRUITS ET NOIX</b>				
Canneberges séchées (optionnel)	¾ tasse	½ tasse	½ tasse	¼ tasse
Pacanes grillées (optionnel)	¾ tasse	½ tasse	½ tasse	¼ tasse

Ce pain peut être utilisée pour farcir le poulet ou la dinde. Toutes les saveurs sont scellées à l'intérieur du pain.

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Déposez les canneberges séchées et les pacanes grillées dans le distributeur automatique de fruits et noix. Sélectionnez le réglage BASIC, la coloration désirée et le format de pain. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. À la fin du cycle, retirez le pain de la machine en vous servant de gants de cuisine, et laissez-le refroidir sur une grille. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

## DE BASE - PAIN AU BEURRE D'ARACHIDES & GELÉE

NOM Pain au beurre d'arachides & gelée  
 RÉGLAGE Basic  
 LAME DE PÉTRISSAGE Rabattable  
 OPTIONS DE COLORATION Pâle, moyenne, foncée  
 MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE Non

INGRÉDIENTS	2,5 LB	2 LB	1,5 LB	1 LB
	1,25 KG	1 KG	0,75 KG	0,5 KG
Eau, 80°F (27°C)	2 tasses	1½ tasses	1¼ tasse	¾ tasse + 2 c. à soupe
Beurre non salé, en cubes de ½", à la température de la pièce	3 c. à soupe	2½ c. à soupe	2 c. à soupe	1 c. à soupe
Sel	2¼ c. à thé	2 c. à thé	1¾ c. à thé	1 c. à thé
Sucre	3 c. à soupe	2½ c. à soupe	2 c. à soupe	1 c. à soupe
Beurre d'arachides crémeux	½ tasse	½ tasse	¼ tasse	¾ c. à soupe
Farine à pain	2½ tasses	2 tasses	1½ tasse + 1 c. à soupe	1 tasse
Farine de blé entier	2 tasses	1½ tasse	1¼ tasse	¾ tasse + 2 c. à soupe
Gluten de blé élastique (optionnel)	2¾ c. à thé	2½ c. à thé	2 c. à thé	1½ c. à thé
Levure: sèche active	1¼ c. à thé	1½ c. à thé	1¼ c. à thé	1 c. à thé
<b>GARNITURE</b>				
Gelée de framboise*	½ tasse	½ tasse	½ tasse	¼ tasse
<b>AJOUTER AU DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE FRUITS ET NOIX</b>				
Whole peanuts, unsalted	1 tasse	¾ tasse	¾ tasse	½ tasse
<b>GARNITURE OPTIONNELLE</b>				
Arachides	¾ tasse	½ tasse	½ tasse	¾ tasse
Dorure à l'oeuf: 1 oeuf + 1 c. à soupe d'eau, mélangé				

\*N'importe quelle gelée de fruits peut être utilisée dans cette recette

## DE BASE- PAIN AU BEURRE D'ARACHIDES ET GELÉE

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit, sauf la gelée. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Déposez les arachides dans le distributeur automatique de fruits et noix. Sélectionnez le réglage BASIC, la coloration désirée et le format de pain. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. À la fin de la deuxième phase 'rise' et du dégonflage, appuyez et tenez le bouton START | PAUSE pour arrêter temporairement le cycle. Retirez la pâte de la cuve à pain et, sur une surface légèrement enfarinée, abaissez un rectangle d'environ 6 po X 13 po (15 cm X 32,5 cm). Étendez la gelée sur toute la pâte, en laissant une bordure d'un pouce. Repliez  $\frac{1}{3}$  de la partie la plus longue du rectangle de pâte, et formez un roulé très serré à partir de l'autre extrémité de la pâte, en scellant les côtés au fur et à mesure. Scellez le joint en pinçant le bord et le repli de la pâte. Retirez la lame de pétrissage rabattable de la cuve à pain et placez-y le roulé, le joint sur le dessous. Soyez prudent, car la lame est très chaude. Badigeonnez le dessus de la pâte avec la dorure à l'oeuf et saupoudrez d'arachides, si désiré. Appuyez sur le bouton START | PAUSE pour reprendre le cycle. À la fin du cycle, retirez le pain de la machine à pain en vous servant de gants de cuisine, et laissez-le refroidir sur une grille. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

## DE BASE- PAIN DE SEMOULE DE MAÏS, CHEDDAR & JALAPEÑO JALAPEÑO

NOM	Pain de semoule demaïs au cheddar et jalapeño
RÉGLAGE	Basic
LAME DE PÉTRISSAGE	Rabattable
OPTIONS DE COLORATION	Pâle, moyenne, foncée
MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE	Non

INGRÉDIENTS	2,5 LB	2 LB	1,5 LB	1 LB
	1,25KG	1KG	0,75KG	0,5KG
Eau, 80°F (27°C)	1½ tasse	1¼ tasse	1 tasse	¾ tasse
Beurre non salé, en cubes de ½", à la température de la pièce	3 c. à soupe	2½ c. à soupe	2 c. à soupe	1 c. à soupe
Sel	2 c. à thé	1¾ c. à thé	1¼ c. à thé	1 c. à thé
Sucre	¼ tasse	3 c. à soupe	2 c. à soupe	1½ c. à soupe
Farine à pain	4½ tasses	3 tasses	2 2/3 tasses	1½ tasse
Gluten de blé élastique (optionnel)	2¾ c. à thé	2½ c. à thé	2 c. à thé	1½ c. à thé
Semoule de maïs	¾ tasse	½ tasse + 1 c. à soupe	½ tasse + 1 c. à soupe	¼ tasse
Cheddar râpé	1½ tasse	1¼ tasse	1 tasse	¾ tasse
Jalapeno, finement haché	2 c. à soupe	1¾ c. à soupe	1 c. à soupe	1 c. à soupe
Lait en poudre	3 c. à soupe	1¾ c. à soupe	1 c. à soupe	1 c. à soupe
Levure: sèche active	2 c. à thé	1¾ c. à thé	1 c. à thé	1 c. à thé
<b>GARNITURE OPTIONNELLE</b>				
Fromage cheddar râpé	¼ tasse	¼ tasse	3 c. à soupe	2 c. à soupe
Dorure à l'oeuf: 1 oeuf + 1 c. à soupe d'eau, mélangé				

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage BASIC, la coloration désirée et le format de pain. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. Si vous ajoutez de la garniture, badigeonnez le dessus du pain avec la dorure à l'oeuf, à la fin de la dernière phase 'rise' (avant la cuisson) et saupoudrez de cheddar râpé. À la fin du cycle, retirez le pain de la machine à pain en vous servant de gants de cuisine, et laissez-le refroidir sur une grille. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

## DE BASE- PAIN AU LAIT & MIEL

NOM	Pain au lait et miel
RÉGLAGE	Basic
LAME DE PÉTRISSAGE	Rabattable
OPTIONS DE COLORATION	Pâle, moyenne, foncée
MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE	Non

INGRÉDIENTS	2,5 LB	2 LB	1,5 LB	1 LB
	1,25KG	1KG	0,75KG	0,5KG
Lait chauffé puis refroidi à 80°C (27°F)	1½ tasse	1½ tasse + 2 c. à soupe	1 tasse + 2 c. à soupe	¾ tasse + 1 c. à thé
Miel	2½ c. à soupe	2 c. à soupe	1½ c. à soupe	1 c. à soupe
Beurre non salé, en cubes de ½", à la température de la pièce	2½ c. à soupe	2 c. à soupe	1½ c. à thé	1 c. à soupe
Sel	2¼ c. à thé	2 c. à thé	3 tasses	1 c. à thé
Farine à pain	5 tasses	4 tasses	2 c. à thé	2 tasses
Gluten de blé élastique (optionnel)	2¾ c. à thé	2½ c. à thé	1 c. à thé	1½ c. à thé
Levure: sèche active	2½ c. à thé	2 c. à thé	1 teaspoon	1 c. à thé

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage BASIC, la coloration désirée et le format de pain. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. À la fin du cycle, retirez le pain de la machine à pain en vous servant de gants de cuisine, et laissez-le refroidir sur une grille. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

## DE BASE - PAIN À LA FARINE D'AVOINE

NOM	Pain à la farine d'avoine
RÉGLAGE	Basic
LAME DE PÉTRISSAGE	Rabattable
OPTIONS DE COLORATION	Pâle, moyenne, foncée
MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE	Oui

INGRÉDIENTS	2,5 LB	2 LB	1,5 LB	1 LB
	1,25KG	1KG	0,75KG	0,5KG
Eau à 80°C (27°F)	1½ tasse	1⅓ tasse + 2 c. à thé	1 tasse + 1 c. à soupe	⅔ tasse + 1 c. à soupe
Beurre non salé, en cubes de ½", à la température de la pièce	2 c. à soupe	1½ c. à soupe	1 c. à soupe	1 c. à soupe
Sel	1½ c. à thé	1¼ c. à thé	1 c. à thé	¾ c. à thé
Farine à pain	4 tasses	3¼ tasses	2½ tasses	1½ tasse
Gluten de blé élastique (optionnel)	2¾ c. à thé	2½ c. à thé	2 c. à thé	1½ c. à thé
Farine d'avoine	1 tasse	¾ tasse	½ tasse	½ tasse
Lait de beurre en poudre	6 c. à soupe	5 c. à soupe	4 c. à soupe	2½ c. à soupe
Levure: sèche active	2 c. à thé	1¾ c. à thé	1½ c. à thé	1¼ c. à thé
<b>GARNITURE OPTIONNELLE</b>				
Farine d'avoine	3 c. à soupe	3 c. à soupe	2 c. à soupe	2 c. à soupe
Dorure à l'oeuf: 1 oeuf + 1 c. à soupe d'eau, mélangé				

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage BASIC, la coloration désirée et le format de pain. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. Si vous ajoutez de la garniture, badigeonnez le dessus du pain avec la dorure à l'oeuf, à la fin de la dernière phase 'rise' (avant la cuisson) et saupoudrez de farine d'avoine. À la fin du cycle, retirez le pain de la machine en vous servant de gants de cuisine, et laissez-le refroidir sur une grille. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

# BLÉ ENTIER (WHOLE WHEAT)

**Presque toutes les recettes de blé entier (WHOLE WHEAT), incluant celles qui suivent, peuvent être modifiées pour convenir au réglage WHOLE WHEAT RAPID.**

Pour réduire d'une heure la durée totale du cycle, sélectionnez le réglage WHOLE WHEAT RAPID. Suivez la recette et les instructions pour la version WHOLE WHEAT, en remplaçant la levure sèche active par la levure instantanée (à action rapide aka, à levée rapide) ou pour machine à pain, et ajoutez le gluten de blé élastique qui aidera à obtenir de meilleurs résultats durant la phase plus courte 'rise'.

INGRÉDIENTS	2,5 LB	2 LB	1,5 LB	1 LB
	1.25KG	1KG	0.75KG	0.5KG
Levure: instantanée (à action rapide aka, à levée rapide) ou pour machine à pain	3½ c. à thé	3 c. à thé	2½ c. à thé	2 c. à thé
Gluten de blé élastique	2¾ c. à thé	2½ c. à thé	2 c. à thé	1½ c. à thé

## BLÉ ENTIER - PAIN DE BLÉ ENTIER

NOM	Pain de blé entier
RÉGLAGE	Whole Wheat
LAME DE PÉTRISSAGE	Rabattable
OPTIONS DE COLORATION	Pâle, moyenne, foncée
MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE	Oui

INGRÉDIENTS	2,5 LB	2 LB	1,5 LB	1 LB
	1,25KG	1KG	0,75KG	0,5KG
Eau à 80°C (27°F)	1½ tasse + 1 c. à soupe	1½ tasse	1 tasse ¾ 2 c. à soupe	¾ tasse
Beurre non salé, en cubes de ½", à la température de la pièce	3 c. à soupe	2 c. à soupe	1½ c. à soupe	1 c. à soupe
Sel	2¼ c. à thé	2 c. à thé	1½ c. à thé	1 c. à thé
Sucre brun	¼ tasse	3 c. à soupe	2¼ c. à soupe	1½ c. à soupe
Farine de blé entier	5 tasses	4 tasses	3 tasses	2 tasses
Gluten de blé élastique (optionnel)	1½ c. à soupe	1¼ c. à soupe	1 c. à soupe	¾ c. à soupe
Lait en poudre	¼ tasse	3 c. à soupe	2¼ c. à soupe	1½ c. à soupe
Levure: sèche active	2¾ c. à thé	2½ c. à thé	1¾ c. à thé	1¼ c. à thé

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage BASIC, la coloration désirée et le format de pain. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. À la fin du cycle, retirez le pain de la machine à pain en vous servant de gants de cuisine, et laissez-le refroidir sur une grille. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

## BLÉ ENTIER - PAIN DE BLÉ ENTIER AU MIEL ET RAISINS

NOM Pain de blé entier au miel et aux raisins  
 RÉGLAGE Whole Wheat  
 LAME DE PÉTRISSAGE Rabattable  
 OPTIONS DE COLORATION Pâle, moyenne, foncée  
 MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE Oui

INGRÉDIENTS	2,5 LB	2 LB	1,5 LB	1 LB
	1,25KG	1KG	0,75KG	0,5KG
Eau à 80°C (27°F)	½ tasse + 1 c. à soupe	1½ tasse	1 tasse + 2 c. à soupe	¾ tasse
Miel	½ tasse + 1 c. à soupe	½ tasse	¼ tasse	3 c. à soupe
Beurre non salé, en cubes de ½", à la température de la pièce	2½ c. à soupe	2 c. à soupe	1½ c. à soupe	1 c. à soupe
Sel	2½ c. à thé	2 c. à thé	1½ c. à thé	1 c. à thé
Farine à pain	2½ tasses	2 tasses	1½ tasse + 1 c. à soupe	1 tasse
Farine de blé entier	2½ tasses	2 tasses	1½ tasse + 1 c. à soupe	1 tasse
Gluten de blé élastique (optionnel)	1½ c. à soupe	1¼ c. à soupe	1 c. à soupe	¾ c. à soupe
Cannelle en poudre	1¼ c. à soupe	1 c. à soupe	¾ c. à soupe	2½ c. à thé
Lait en poudre	3¾ c. à soupe	3 c. à soupe	2½ c. à soupe	1½ c. à soupe
Levure: sèche active	2¾ c. à thé	2½ c. à thé	1¾ c. à thé	1¼ c. à thé
<b>AJOUTER AU DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE FRUITS ET NOIX</b>				
Raisins	¾ tasse	½ tasse	½ tasse	¼ tasse

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Ajoutez les raisins dans le distributeur automatique de fruits et noix. Sélectionnez le réglage WHOLE WHEAT, la coloration désirée et le format de pain. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. À la fin du cycle, retirez le pain de la machine à pain en vous servant de gants de cuisine, et laissez-le refroidir sur une grille. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

## BLÉ ENTIER - GRAINES DE TOURNESOL ET DE LIN

NOM	Pain de graines de tournesol et de lin
RÉGLAGE	Whole Wheat
LAME DE PÉTRISSAGE	Rabattable
OPTIONS DE COLORATION	Pâle, moyenne, foncée
MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE	Oui

INGRÉDIENTS	2,5 LB	2 LB	1,5 LB	1 LB
	1,25KG	1KG	0,75KG	0,5KG
Eau à 80°C (27°F)	2 tasses	1 ½ tasses	1 ¼ tasse	¾ tasse
Huile de tournesol	2 ½ c. à soupe	2 c. à soupe	1 ½ c. à soupe	1 c. à soupe
Sel	2 ½ c. à thé	2 c. à thé	1 ½ c. à thé	1 c. à thé
Sucre brun	2 ½ c. à soupe	2 c. à soupe	1 ½ c. à soupe	1 c. à soupe
Farine de blé entier	2 ½ tasses	2 tasses	1 ½ tasse + 2 c. à soupe	1 tasse
Farine à pain	2 tasses + 1 c. à soupe	1 ¾ tasse	1 ½ tasse	¾ tasse + 1 c. à soupe
Gluten de blé élastique (optionnel)	1 ½ c. à soupe	1 ¼ c. à soupe	1 c. à soupe	¾ c. à soupe
Germe de blé	½ tasse	¼ tasse	3 c. à soupe	2 c. à soupe
Lait en poudre	¼ tasse	3 c. à soupe	2 ½ c. à soupe	1 ½ c. à soupe
Levure: sèche active	2 ¼ c. à thé	2 ½ c. à thé	1 ¼ c. à thé	1 ¼ c. à thé
<b>AJOUTER AU DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE FRUITS &amp; NOIX</b>				
Graines de tournesol	½ tasse + 2 c. à soupe	½ tasse	¼ tasse	3 c. à soupe
Graines de lin	¼ tasse	3 c. à soupe	2 ½ c. à soupe	2 c. à soupe
Canneberges séchées	¾ tasse	½ tasse	½ tasse	½ tasse
<b>GARNITURE OPTIONNELLE</b>				
Graines de tournesol	2 c. à soupe	2 c. à soupe	1 c. à soupe	1 c. à soupe
Dorure à l'oeuf: 1 oeuf + 1 c. à soupe d'eau, mélangé				

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Déposez les graines de tournesol et de lin et les canneberges séchées dans le distributeur automatique de fruits et noix. Sélectionnez le réglage WHOLE WHEAT, la coloration désirée et le format de pain. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. Si vous ajoutez de la garniture, badigeonnez le dessus du pain avec la dorure à l'oeuf, à la fin de la dernière phase 'rise' (avant la cuisson) et saupoudrez de graines de tournesol. À la fin du cycle, retirez le pain de la machine à pain en vous servant de gants de cuisine, et laissez-le refroidir sur une grille. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

## BLÉ ENTIER - MULTIGRAINS

NOM Pain multigrains  
RÉGLAGE Whole Wheat  
LAME DE PÉTRISSAGE Rabattable  
OPTIONS DE COLORATION Pâle, moyenne, foncée  
MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE Oui

INGRÉDIENTS	2,5 LB	2 LB	1,5 LB	1 LB
	1,25KG	1KG	0,75KG	0,5KG
Eau à 80°C (27°F)	1¾ + 1 c. à soupe	2 c. à soupe	1 tasse + 2 c. à soupe	¾ tasse
Beurre non salé, en cubes de ½", à la température de la pièce	3 c. à soupe	2 c. à thé	1½ c. à soupe	1 c. à soupe
Sel	2¼ c. à thé	4 tasses	1½ c. à thé	1 c. à thé
Sucre brun	5 tasses	1¼ c. à soupe	3 tasses	2 tasses
Farine multigrains	1½ c. à soupe	3 c. à soupe	1 c. à soupe	¾ c. à soupe
Gluten de blé élastique (optionnel)	¼ tasse	3 c. à soupe	2¼ c. à soupe	1½ c. à soupe
Lait en poudre	¼ tasse	2 c. à thé	2¼ c. à soupe	1½ c. à soupe
Levure: sèche active	2¼ c. à thé	¼ tasse	1½ c. à thé	1 c. à thé
GARNITURE OPTIONNELLE				
Flocons d'avoine	2 c. à soupe	2 c. à soupe	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Dorure à l'oeuf: 1 oeuf + 1 c. à soupe d'eau, mélangé				

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage WHOLE WHEAT, la coloration désirée et le format de pain. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. Si vous ajoutez de la garniture, badigeonnez le dessus du pain avec la dorure à l'oeuf, à la fin de la dernière phase 'rise' (avant la cuisson) et saupoudrez de flocons d'avoine. À la fin du cycle, retirez le pain de la machine à pain en vous servant de gants de cuisine, et laissez-le refroidir sur une grille. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

## BLÉ ENTIER - PAIN AU SON

NOM	Pain au son
RÉGLAGE	Whole Wheat
LAME DE PÉTRISSAGE	Rabattable
OPTIONS DE COLORATION	Pâle, moyenne, foncée
MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE	Oui

INGRÉDIENTS	2,5 LB	2 LB	1,5 LB	1 LB
	1,25KG	1KG	0,75KG	0,5KG
Eau à 80°C (27°F)	2 tasses	1 ½ tasse	1¼ tasse	¾ tasse
Mélasse	¼ tasse	3 c. à soupe	2¼ c. à soupe	1½ c. à soupe
Beurre non salé, en cubes de ½", à la température de la pièce	2½ c. à soupe	2 c. à soupe	1½ c. à soupe	1 c. à soupe
Sel	2½ c. à thé	2 c. à thé	1½ c. à thé	1 c. à thé
Sucre brun	2½ c. à soupe	2 c. à soupe	1½ c. à soupe	1 c. à soupe
Farine de blé entier	3 tasses + 2 c. à soupe	2½ tasses	2 tasses + 2 c. à soupe	1¼ tasse
Farine à pain	1¾ + 1 c. à soupe	1½ tasse	1 tasse + 2 c. à soupe	¾ tasse
Gluten de blé élastique (optionnel)	1¾ c. à soupe	1½ c. à soupe	1 c. à soupe	¾ c. à soupe
Flocons de son	½ tasse + 1 c. à soupe	½ tasse	¼ tasse	3 c. à soupe
Lait en poudre	¼ tasse	3 c. à soupe	2¼ c. à soupe	1½ c. à soupe
Levure: sèche active	2¾ c. à thé	2½ c. à thé	1¾ c. à thé	1¼ c. à thé
<b>GARNITURE OPTIONNELLE</b>				
Flocons de son	2 c. à soupe	2 c. à soupe	1 c. à soupe	1 c. à soupe
Dorure à l'oeuf: 1 oeuf + 1 c. à soupe d'eau, mélangé				

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage WHOLE WHEAT, la coloration désirée et le format de pain. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. Si vous ajoutez de la garniture, badigeonnez le dessus du pain avec la dorure à l'oeuf, à la fin de la dernière phase 'rise' (avant la cuisson) et saupoudrez de flocons de son. À la fin du cycle, retirez le pain de la machine à pain en vous servant de gants de cuisine, et laissez-le refroidir sur une grille. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

## BLÉ ENTIER - PAIN PUMPERNICKEL

NOM	Pain Pumpernickel
RÉGLAGE	Whole Wheat
LAME DE PÉTRISSAGE	Rabattable
OPTIONS DE COLORATION	Pâle, moyenne, foncée
MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE	Oui

INGRÉDIENTS	2,5 LB	2 LB	1,5 LB	1 LB
	1,25KG	1KG	0.75KG	0.5KG
Eau à 80°C (27°F)	1½ tasse + 1 c. à soupe	1½ tasse	1 tasse + 1 c. à soupe	¾ tasse
Mélasse	½ tasse	¼ tasse	3 c. à soupe	2 c. à soupe
Beurre non salé, en cubes de ½", à la température de la pièce	2½ c. à soupe	2 c. à soupe	1½ c. à soupe	1 c. à soupe
Café instantanné	2 ½ c. à soupe	2 c. à soupe	1½ c. à soupe	1 c. à soupe
Sel	2¾ c. à thé	2½ c. à thé	2 c. à thé	1¼ c. à thé
Farine de blé entier	1¼ tasse	1 tasse	¾ tasse	½ tasse
Farine de seigle	2 tasses + 2 c. à soupe	1¾ tasse	1 ½ tasse	¾ tasse + 1 c. à soupe
Farine à pain	2 tasses + 1 c. à soupe	1¾ tasse	1 1/3 tasse	¾ tasse + 1 c. à soupe
Gluten de blé élastique (optionnel)	1¾ c. à soupe	1½ c. à soupe	1 c. à soupe	¾ c. à soupe
Germe de blé	¼ tasse	3 c. à soupe	2½ c. à soupe	1½ c. à soupe
Poudre de cacao	1¼ c. à soupe	1 c. à soupe	¾ c. à soupe	½ c. à soupe
Levure: sèche active	2¾ c. à thé	2½ c. à thé	2 c. à thé	1½ c. à thé
GARNITURE OPTIONNELLE				
Gruau de blé	2 c. à soupe	1½c. à soupe	1 c. à soupe	1 c. à soupe
Dorure à l'oeuf: 1 oeuf + 1 c. à soupe d'eau, mélangé				

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage WHOLE WHEAT, la coloration désirée et le format de pain. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. Si vous ajoutez de la garniture, badigeonnez le dessus du pain avec la dorure à l'oeuf, à la fin de la dernière phase 'rise' (avant la cuisson) et saupoudrez de gruau de blé. À la fin du cycle, retirez le pain de la machine à pain en vous servant de gants de cuisine, et laissez-le refroidir sur une grille. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

## BLÉ ENTIER - PAIN DE SEIGLE

NOM	Pain de seigle
RÉGLAGE	Whole Wheat
LAME DE PÉTRISSAGE	Rabattable
OPTIONS DE COLORATION	Pâle, moyenne, foncée
MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE	Oui

INGRÉDIENTS	2,5 LB	2 LB	1,5 LB	1 LB
	1,25KG	1KG	0,75KG	0,5KG
Eau à 80°C (27°F)	1½ tasse + 1 c. à soupe	1½ tasse	1 tasse + 2 c. à soupe	¾ tasse
Beurre non salé, en cubes de ½", à la température de la pièce	2¼ c. à thé	2 teaspoons	1½ c. à thé	1 c. à thé
Sucre brun	3 c. à soupe	2 tablespoons	1½ c. à soupe	1 c. à soupe
Sel	2¼ c. à thé	2 teaspoons	1½ c. à thé	1 c. à thé
Farine à pain	3 tasses + 2 c. à soupe	2½ tasse	2 tasses + 2 c. à soupe	1¼ tasse
Farine de seigle	1¼ tasse + 1 c. à soupe	1½ tasse	1 tasse + 1 c. à soupe	¾ tasse
Gluten de blé élastique (optionnel)	1¼ c. à soupe	1 c. à soupe	¾ c. à soupe	½ c. à soupe
Graines de carvi	1½ c. à soupe	1¼ c. à soupe	1 c. à soupe	¾ c. à soupe
Levure: sèche active	2¾ c. à thé	2½ c. à thé	2 c. à thé	1½ c. à thé
<b>GARNITURE OPTIONNELLE</b>				
Gruau de blé	2 c. à soupe	1½ c. à soupe	1 c. à soupe	1 c. à soupe
Dorure à l'oeuf: 1 oeuf + 1 c. à soupe d'eau, mélangé				

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage WHOLE WHEAT, la coloration désirée et le format de pain. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. Si vous ajoutez de la garniture, badigeonnez le dessus du pain avec la dorure à l'oeuf, à la fin de la dernière phase 'rise' (avant la cuisson) et saupoudrez de gruau de blé. À la fin du cycle, retirez le pain de la machine à pain en vous servant de gants de cuisine, et laissez-le refroidir sur une grille. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

# SANS GLUTEN (GLUTEN FREE)

## SANS GLUTEN - BANANES & NOIX

NOM	Pain aux bananes et noix sans gluten	
RÉGLAGE	Gluten Free	
LAME DE PÉTRISSAGE	Rabattable	
OPTIONS DE COLORATION	Pâle, moyenne, foncée	
MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE	Non	

INGRÉDIENTS	2,5 LBS	2 LBS
	1,25KG	1KG
Lait à 80°C (27°F)	¾ tasse	½ tasse + 2 c. à soupe
Vinaigre de cidre	1 c. à thé	¾ c. à thé
Beurre non salé, fondu	¼ tasse	3 c. à soupe
Oeufs de 2 oz (60g) à la température de la pièce	2	1
Sel	1¼ c. à thé	1 c. à thé
Sucre brun, bien tassé	¼ tasse	3 c. à soupe
Banane mûre, écrasée	1 tasse	¾ tasse + 1 c. à soupe
Farine de pois chiche	1 tasse	¾ tasse + 1 c. à soupe
Farine de sorgho	1 tasse	¾ tasse + 1 c. à soupe
Fécule de manioc	¼ tasse	3 c. à soupe
Gomme de xanthane	2½ c. à thé	2 c. à thé
Levure: sèche active, instantannée (Levure à action rapide aka, à levée rapide) ou pour machine à pain	1½ c. à thé	1¼ c. à thé
AJOUTER AU DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE FRUITS & NOIX		
Noix hachées	½ tasse	¼ tasse

La préparation du pain sans gluten est particulière et requiert un mode d'emploi quelque peu différent.

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain. Battez légèrement les oeufs et versez-les dans la cuve à pain, suivi des ingrédients humides comme la banane et le sucre brun. Dans un bol moyen, tamisez le sel, la farine de pois chiche, la farine de sorgo, la féculle de manioc et la gomme de xanthane. Bien mélanger et verser sur le mélange humide. Saupoudrez de levure. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Déposez les noix hachées dans le distributeur automatique de fruits et noix. Sélectionnez le réglage GLUTEN FREE, la coloration désirée et le format de pain. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. Quand l'alerte se fera entendre durant la phase 'knead 2', soulevez le couvercle de la machine à pain. La pâte sans gluten ressemble à de la purée de pommes de terre. Si le mélange est trop humide, ajoutez 1 c. à soupe à la fois de farine de pois chiche. Si le mélange est trop sec, ajoutez ½ à 1 c. à soupe d'eau à la fois. Pendant le pétrissage, nettoyez les parois de la cuve à pain avec une spatule de caoutchouc pour vous assurer que tous les ingrédients sont bien mélangés. À la fin du cycle, retirez le pain de la machine à pain en vous servant de gants de cuisine, et laissez-le reposer dans la cuve à pain 15 minutes, puis transférez-le sur une grille pour qu'il refroidisse. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

## SANS GLUTEN - PAIN SIMILI PUMPERNICKEL

NOM	Pain simili Pumpernickel sans gluten
RÉGLAGE	Gluten Free
LAME DE PÉTRISSAGE	Rabattable
OPTIONS DE COLORATION	Pâle, moyenne, foncée
MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE	Non

INGRÉDIENTS	2,5 LBS	2 LBS
	2,5KG	1KG
au à 80°C (27°F)	1/4 tasse	1 tasse
Mélasse	3 c. à soupe	2 1/2 c. à soupe
Vinaigre de cidre de pomme	1/4 c. à thé	1 c. à thé
Oeufs	3 oeufs + assez d'eau pour faire 3/4 tasse	2 oeufs + assez d'eau pour faire 1/2 tasse + 1 c. à soupe
Beurre non salé, fondu	1/4 tasse	3 c. à soupe
Café en poudre	1 c. à soupe	3/4 c. à soupe
Sel	1 1/2 c. à thé	1 1/4 c. à thé
Sucre brun	1/4 tasse	3 c. à soupe
Farine de riz blanc	1 1/4 tasse	1 1/3 tasse + 1 c. à thé
Farine de riz brun	1 tasse	3/4 tasse + c. à soupe
Farine de millet	3 c. à soupe	1/2 tasse + 1 c. à soupe
Poudre de cacao	1/4 tasse	2 c. à soupe
Lait en poudre	1 c. à soupe	3 c. à soupe
Gomme de xanthane	1 c. à soupe	3/4 c. à soupe
Graines de carvi	2 1/4 c. à thé	3/4 c. à soupe
Levure: séche active, instantannée (Levure à action rapide aka, à levée rapide) ou pour machine à pain	2 1/4 teaspoons	2 c. à thé

La préparation du pain sans gluten est particulière et requiert un mode d'emploi quelque peu différent.

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain. Battez légèrement les oeufs et versez-les dans la cuve à pain, suivi des ingrédients humides, puis le café en poudre et le sucre brun. Dans un bol moyen, tamisez le sel, la farine de riz blanc, de riz brun, de millet, la poudre de cacao et la gomme de xanthane. Bien mélanger et verser sur le mélange humide. Saupoudrez de levure, de lait en poudre et de graines de carvi. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage GLUTEN FREE, la coloration désirée et le format de pain. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. Quand l'alerte se fera entendre durant la phase 'knead 2', soulevez le couvercle de la machine à pain. La pâte sans gluten ressemble à de la purée de pommes de terre. Si le mélange est trop humide, ajoutez 1 c. à soupe à la fois de farine de pois chiche. Si le mélange est trop sec, ajoutez 1/2 à 1 c. à soupe d'eau à la fois. Pendant le pétrissage, nettoyez les parois de la cuve à pain avec une spatule de caoutchouc pour vous assurer que tous les ingrédients sont bien mélangés. À la fin du cycle, retirez le pain de la machine à pain en vous servant de gants de cuisine, et laissez-le reposer dans la cuve à pain 15 minutes, puis transférez-le sur une grille pour qu'il refroidisse. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

## SANS GLUTEN - PAIN AUX MARRONS

NOM	Pain aux marrons sans gluten
RÉGLAGE	Gluten Free
LAME DE PÉTRISSAGE	Rabattable
OPTIONS DE COLORATION	Pâle, moyenne, foncée
MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE	Non

INGRÉDIENTS	2,5 LBS	2 LBS
	1,25KG	1KG
Beurre à 80°C (27°F)	1½ tasse	1 tasse
Eau à 80°C (27°F)	½ tasse + 2 c. à soupe	½ tasse
Vinaigre de cidre	1¼ c. à thé	1 c. à thé
Oeufs de 2 oz (60g) à la température de la pièce	4 oeufs	3
Beurre non salé, fondu	¼ tasse + 1 c. à soupe	¼ tasse
Sel	1¼ c. à thé	1½ c. à thé
Sucre brun	¼ tasse	3 c. à soupe
Farine de marrons	1¼ tasse + 1 c. à soupe	1 tasse
Farine de riz brun	1¼ tasse + 1 c. à soupe	1 tasse
Farine de coco	½ tasse + 2 c. à soupe	½ tasse
Farine de manioc	¼ tasse + 1 c. à soupe	½ tasse
Farine de pommes de terre	¼ tasse + 1 c. à soupe	¼ tasse
Gomme de xanthane	1¼ c. à soupe	1½ c. à soupe
Levure: sèche active, instantanée (Levure à action rapide aka, à levée rapide) ou levure pour machine à pain	1¼ c. à soupe	1½ c. à soupe

La préparation du pain sans gluten est particulière et requiert un mode d'emploi quelque peu différent.

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain. Battez légèrement les œufs et versez-les dans la cuve à pain. Ajoutez les autres ingrédients humides et le sucre brun. Dans un bol, tamisez le sel, la farine de noisette, de riz brun, de coco, de manioc, de pommes de terre et la gomme de xanthane. Bien mélanger et versez sur les ingrédients humides. Saupoudrez de levure. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage GLUTEN FREE, la coloration désirée et le format de pain. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. Quand l'alerte se fera entendre durant la phase 'knead 2', soulevez le couvercle de la machine à pain. La pâte sans gluten ressemble à de la purée de pommes de terre. Si le mélange est trop humide, ajoutez 1 c. à soupe à la fois de farine de pois chiche. Si le mélange est trop sec, ajoutez ½ à 1 c. à soupe d'eau à la fois. Pendant le pétrissage, nettoyez les parois de la cuve à pain avec une spatule de caoutchouc pour vous assurer que tous les ingrédients sont bien mélangés. À la fin du cycle, retirez le pain de la machine à pain en vous servant de gants de cuisine, et laissez-le reposer dans la cuve à pain 15 minutes, puis transférez-le sur une grille pour qu'il refroidisse. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

# PAIN CROÛTÉ (CRUSTY LOAF)

## PAIN CROÛTÉ- PAIN FRANÇAIS

NOM	Pain français
RÉGLAGE	Crusty Loaf
LAME DE PÉTRISSAGE	Rabattable
OPTIONS DE COLORATION	Préréglée
MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE	Oui

INGRÉDIENTS	2,5 LB	2 LB	1,5 LB	1 LB
	1,25KG	1KG	0,75KG	0,5KG
Eau à 80°C (27°F)	1½ tasse + 1 c. à soupe	1½ tasse	1 tasse + 2 c. à soupe	¾ tasse
Sel	2¼ c. à thé	2 c. à thé	1½ c. à thé	1 c. à thé
Farine à pain	5 tasses	4 tasses	3 tasses	2 tasses
Gluten de blé élastique	1½ c. à soupe	1¼ c. à soupe	1 c. à soupe	¾ c. à soupe
Levure: sèche active	2¾ c. à thé	2½ c. à thé	1¾ c. à thé	1¼ c. à thé

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage CRUSTY LOAF, la coloration désirée et le format de pain. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. À la fin du cycle, retirez le pain de la machine à pain en vous servant de gants de cuisine, et laissez-le refroidir sur une grille. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

## PAIN CROÛTÉ - PAIN À L'AIL RÔTI & OLIVES

NOM	Pain français
RÉGLAGE	Crusty Loaf
LAME DE PÉTRISSAGE	Rabattable
OPTIONS DE COLORATION	Préréglée
MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE	Non

INGREDIENTS	2,5 LB	2 LB	1,5 LB	1 LB
	1,25KG	1KG	0,75KG	0,5KG
<b>POOLISH</b>				
<b>INGRÉDIENTS</b>				
Eau à 80°C (27°F)	¼ tasse	3 c. à soupe	2½ c. à soupe	1½ c. à soupe
Farine à pain	½ tasse	½ tasse + 1 c. à soupe	¼ tasse	3 c. à soupe
Levure	¼ c. à thé	½ c. à thé	pincée	pincée
<b>PÂTE À PAIN</b>				
Eau à 80°C (27°F)	1¼ tasse	1 tasse	¾ tasse	½ tasse
Huile d'olive	2 c. à soupe	1¾ c. à soupe	1½ c. à soupe	1 c. à soupe
Sel	1½ c. à soupe	1¼ c. à soupe	1 c. à soupe	¾ c. à soupe
Semoule grossière (pas de farine de semoule)	¾ tasse	½ tasse + 1 c. à soupe	tasse + 1 c. à soupe	¼ tasse
Farine à pain	2 tasses	1 2/3 tasse	1 ¼ tasse	¾ tasse
Gluten de blé élastique	1½ c. à soupe	1¼ c. à soupe	1 c. à soupe	¾ c. à soupe
Levure: sèche active	½ c. à thé	½ c. à thé	¼ c. à thé	¼ c. à thé

Voir la marche à suivre à la page suivante.

**TRUC:** La 'Poolish' est une pâte à pain liquide faite de farine, d'eau et de levure. Son nom vient de ses origines polonaises.

## PAIN CROÛTÉ - PAIN À L'AIL RÔTI & OLIVES

POUR LA GARNITURE	2,5 LB	2 LB	1,5 LB	1 LB
	1,25KG	1KG	0,75KG	0,5KG
Ail rôti*	1 tête entière	$\frac{3}{4}$ tête	$\frac{1}{2}$ tête	$\frac{1}{3}$ tête
Olives noires méditerranéennes dénoyautées	1 tasse	$\frac{3}{4}$ tasse	$\frac{1}{2}$ tasse	$\frac{1}{3}$ tasse

### Faire la Poolish

Dans un petit bol, mélangez l'eau, la farine et la levure et laisser fermenter toute la nuit pour un maximum de 12 heures.

### Faire le pain

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit, sauf l'ail rôti et les olives. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage CRUSTY LOAF, la coloration désirée et le format de pain. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. À la fin de la deuxième phase 'rise' et du dégonflage, appuyez et tenez enfoncé le bouton START | PAUSE pour arrêtez temporairement le cycle. Retirez la pâte de la cuve à pain et, sur une surface légèrement enfarinée, abaissez un rectangle d'environ 6 po X 13 po (15 cm X 32,5 cm). Étendez l'ail rôti et les olives sur toute la pâte, en laissant une bordure d'un pouce. Repliez 1/3 de la partie la plus longue du rectangle de pâte et formez un roulé très serré à partir de l'autre extrémité de la pâte, en scellant les côtés au fur et à mesure. Scellez le joint en pinçant le bord et le repli de la pâte. Retirez la lame de pétrissage rabattable de la cuve à pain et placez-y le roulé, le joint sur le dessous. Soyez prudent, car la lame est très chaude. Saupoudrez de farine. Appuyez sur le bouton START | PAUSE pour reprendre le cycle. À la fin du cycle, retirez le pain de la machine à pain en vous servant de gants de cuisine, et laissez-le refroidir sur une grille. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

### \*Ail rôti

our faire rôtir l'ail, couper un chapeau sur la tête de l'ail. Placez-le sur une feuille de papier aluminium d'environ 8" X 8". Aspergez de quelques gouttes d'huile d'olive, ajoutez deux tiges de thym, saler et poivrer. Refermez le papier d'aluminium en ramenant les côtés ensemble pour faire une pochette. Laissez cuire au four à 350°F (175°C) environ 35 minutes, ou jusqu'à ce que les gousses d'ail soient tendres et crémeuses. Pour la recette ci-dessus, laissez refroidir. Pincez la tête d'ail pour en extraire les gousses. Gardez-les entières pour cette recette.

## PAIN CROÛTÉ - PAIN AU LEVAIN CLASSIQUE

NOM	Pain au levain classique
RÉGLAGE	Crusty Loaf
LAME DE PÉTRISSAGE	Rabattable
OPTIONS DE COLORATION	Préréglée
MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE	Oui

INGRÉDIENTS	2,5 LB	2 LB	1,5 LB	1 LB
	1,25KG	1KG	0,75KG	0,5KG
<b>LEVAIN-CHEF</b>				
Eau à 70°F (21°C)	1½ tasse + 4 c. à thé			
Farine à pain	1½ tasse + 4 c. à thé			
<b>PÂTE À PAIN</b>				
Eau à 80°F (27 °C)	¾ tasse + 1 c. à soupe	¾ tasse	½ tasse + 2 c. à thé	½ tasse + 1 c. à thé
Farine à pain	2½ c. à thé	2 c. à thé	1½ c. à thé	1 c. à thé
Farine non blanchie	3 tasses + 2 c. à soupe	2½ tasses	2 tasses + 2 c. à soupe	1¼ tasse
Gluten de blé élastique	1½ c. à soupe	1¼ c. à soupe	1 c. à soupe	¾ c. à soupe
Levure: sèche active	¾ c. à thé	½ c. à thé	¼ c. à thé	¼ c. à thé

Voir la marche à suivre à la page suivante.

**TRUC:** Un 'levain-chef' est un levain, éponge ou pâte naturelle ou commerciale renforcée de levure et qui est ajouté à la pâte pour améliorer le levage, raccourcir la cuisson et améliorer la saveur du pain. Bien que plusieurs recettes de pâte au levain n'utilisent pas de levain-chef, nous avons quand même inclus cette recette de levain-chef étalée sur 8 jours, pour les boulangers plus avertis ou ceux qui recherchent une saveur de levain plus prononcée.

## PAIN CROÛTÉ - PAIN AU LEVAIN CLASSIQUE

### Préparer le levain-chef

**Jour 1:** Dans un bol, mélangez 1 c. à thé de farine et 1 c. à thé d'eau. Couvrez et laissez reposer à la température de la pièce pendant 24 heures.

**Jour 2:** Après l'apparition d'écume, ajoutez 1 c à thé de farine et 1 c. à thé d'eau. Couvrez et réservez à la température de la pièce.

**Jour 3:** Ajoutez 2 c. à thé de farine et 2 c. à thé d'eau et remuez. Couvrez d'une pellicule plastique et réservez à la température de la pièce.

**Jour 4:** Ajoutez 4 c. à soupe de farine et 4 c. à soupe d'eau. Couvrez d'une pellicule plastique et réservez à la température de la pièce.

**Jour 5:** Ajoutez 8 c. à soupe de farine et 8 c. à soupe d'eau. Couvrez d'une pellicule plastique et réservez à la température de la pièce.

**Jour 6:** Ajoutez  $\frac{3}{4}$  tasse de farine et  $\frac{3}{4}$  tasse d'eau.

**Jour 7:** Mélangez 1 tasse de la préparation (jetez le reste) avec 1 tasse de farine et 1 tasse d'eau. Laissez lever à la température de la pièce durant 24 heures.

**Jour 8:** Vous êtes maintenant prêt à faire le pain au levain.

### Faire le pain

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage CRUSTY LOAF et le format de pain. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. À la fin du cycle, retirez le pain de la machine à pain en vous servant de gants de cuisine, et laissez-le refroidir sur une grille. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

## PAIN CROÛTÉ - PAIN RUSTIQUE AU PROSCIUTTO & PROVOLONE

NOM Pain rustique au prosciutto & provolone  
RÉGLAGE Crusty Loaf  
LAME DE PÉTRISSAGE Rabattable  
OPTIONS DE COLORATION Préréglée  
MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE Non

INGRÉDIENTS	2,5 LB	2 LB	1,5 LB	1 LB
	1,25KG	1KG	0,75KG	0,5KG
Eau à 80°F (27°C)	2 tasses	1 ½ tasse	1¼ tasse	¾ tasse
Sel	1½ c. à thé	2 c. à thé	1½ c. à thé	1 c. à thé
Farine à pain	4 tasses	3½ tasse	2 ½ tasse + 1 c. à soupe	1 ¾ tasse
Farine de blé entier	¾ tasse + 2 c. à soupe	¾ tasse	½ tasse + 1 c. à soupe	½ tasse + 1 c. à soupe
Gluten de blé élastique	2½ c. à thé	2 c. à thé	1½ c. à thé	1 c. à thé
Prosciutto, coupé en dés moyens	½ tasse + 1 c. à soupe	½ tasse	½ tasse + 1 c. à soupe	½ tasse
Fromage provolone, en dés moyens	½ tasse + 1 c. à soupe 3 c. à thé	½ tasse	½ tasse + 1 c. à soupe	½ tasse
Levure: sèche active	3 teaspoons	2¾ c. à thé	2 c. à thé	1¼ c. à thé

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage CRUSTY LOAF et le format de pain. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. À la fin du cycle, retirez le pain de la machine à pain en vous servant de gants de cuisine, et laissez-le refroidir sur une grille. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

## PAIN CROÛTÉ - PAIN AUX TOMATES SÉCHÉES & FETA

NOM	Pain aux tomates séchées et feta
RÉGLAGE	Crusty Loaf
LAME DE PÉTRISSAGE	Rabattable
OPTIONS DE COLORATION	Préréglée
MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE	Non

INGRÉDIENTS	2,5 LB	2 LB	1,5 LB	1 LB
	1,25KG	1KG	0,75KG	0,5KG
Eau à 80°F (27°C)	1½ tasse	1½ tasse + 1 c. à soupe	1 ½tasse	¾ tasse
Huile d'olive	¼ tasse	3 c. à soupe	2 c. à soupe	1 c. à soupe
Sel	2 c. à thé	1½ c. à thé	1¼ c. à thé	1 c. à thé
Farine à pain	5 tasses	4 tasses	3 tasses	2 tasses
Gluten de blé élastique	1 c. à thé	¾ c. à thé	½ c. à thé	¼ c. à thé
Basilic séché	1½ c. à thé	1¼ c. à thé	1 c. à thé	¾ c. à thé
Oregano séché	1½ c. à thé	1¼ c. à thé	1 c. à thé	¾ c. à thé
Levure: sèche active	2 c. à thé	1¾ c. à thé	1½ c. à thé	1¼ c. à thé
<b>AJOUTER AU DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE FRUITS ET NOI</b>				
Tomates séchées, hachées	½ tasse	⅓ tasse	¼ tasse	3 c. à soupe
Fromage feta émietté grossièrement	½ tasse	⅓ tasse	¼ tasse	3 c. à soupe

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Placez les tomates séchées et le fromage feta dans le distributeur automatique de fruits et noix. Sélectionnez le réglage CRUSTY LOAF et le format de pain. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. À la fin du cycle, retirez le pain de la machine à pain en vous servant de gants de cuisine, et laissez-le refroidir sur une grille. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

## PAIN CROÛTE - PAIN AU PESTO & NOIX DE PIN

NOM Pain au pesto & noix de pin  
RÉGLAGE Crusty Loaf  
LAME DE PÉTRISSAGE Rabattable  
OPTIONS DE COLORATION Préréglée  
MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE Non

INGRÉDIENTS	2,5 LB	2 LB	1,5 LB	1 LB
	1,25KG	1KG	0,75KG	0,5KG
Eau à 80°F (27°C)	1½ tasse + 1 c. à soupe	1 ½ tasse	1 tasse	¾ tasse
Huile d'olive	2½ c. à soupe	2 c. à soupe	1½ c. à soupe	1 c. à soupe
Sel	½ tasse	1/3 tasse	¼ tasse	3 c. à soupe
Sucre	2 c. à thé	1½ c. à thé	1 c. à thé	¾ c. à thé
Farine à pain	2 c. à thé	1½ c. à thé	1 c. à thé	2 tasses
Gluten de blé élastique	5 tasses	4 tasses	3 tasses	¾ c. à thé
Parmesan fraîchement râpé	1 c. à thé	¾ c. à thé	½ c. à thé	3 c. à soupe
Levure: sèche active	½ tasse	½ tasse	¼ tasse	1 c. à thé
Yeast: Active Dry	1¼ c. à thé	1½ c. à thé	1¼ c. à thé	1 teaspoon
AJOUTER AU DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE FRUITS ET NOIX				
Noix de pin grillées	½ tasse	½ tasse	½ tasse	¼ tasse

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Placez les noix de pin dans le distributeur automatique de fruits et noix. Sélectionnez le réglage CRUSTY LOAF et le format de pain. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. À la fin du cycle, retirez le pain de la machine à pain en vous servant de gants de cuisine, et laissez-le refroidir sur une grille. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

# SUCRÉ (SWEET)

## PAIN SUCRÉ - PAIN AUX FIGUES & NOIX

NOM Pain aux figues & noix  
 RÉGLAGE Sweet  
 LAME DE PÉTRISSAGE Rabattable  
 OPTIONS DE COLORATION Préréglée  
 MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE Non

INGRÉDIENTS	2,5 LB	2 LB	1,5 LB	1 LB
	1,25KG	1KG	0,75KG	0,5KG
<b>POOLISH</b>				
Eau à 80°F (27°C)	¼ tasse	3 c. à soupe	2⅓ c. à soupe	1½ c. à soupe
Farine à pain	½ tasse	½ tasse + 1 c. à soupe	¼ tasse	3 c. à soupe
Levure: sèche active	¼ c. à thé	⅛ c. à thé	pincée	pincée
<b>POUR LA PÂTE À PAIN</b>				
Eau à 80°F (27°C)	1¼ tasse	1 tasse	¾ tasse	½ tasse
Huile d'olive	2 c. à soupe	1¼ c. à soupe	1½ c. à soupe	1 c. à soupe
Sel	1½ c. à soupe	1¼ c. à soupe	1 c. à soupe	¾ c. à soupe
Sucre	¼ tasse	3 c. à soupe	2 c. à soupe	1½ c. à soupe
Semoule grossière (pas la farine de semoule)	¾ tasse	½ tasse + 1 c. à soupe	½ tasse + 1 c. à soupe	¼ tasse
Farine à pain	2 tasses	1 ½ tasse	1¼ tasse	¾ tasse
Gluten de blé élastique	1½ c. à soupe	1¼ c. à soupe	1 c. à soupe	¾ c. à soupe
Levure: sèche active	½ c. à thé	⅛ c. à thé	¼ c. à thé	¼ c. à thé

**TRUC:** La 'Poolish' est une pâte à pain liquide faite de farine, d'eau et de levure. Son nom vient de ses origines polonaises.

## PAIN SUCRÉ - PAIN AUX FIGUES & NOIX

INGRÉDIENTS	2,5 LB	2 LB	1,5 LB	1 LB
	1,25KG	1KG	0,75KG	0,5KG
<b>POUR LA PRÉPARATION</b>				
Figues séchées, hachées grossièrement	1 tasse	¾ tasse	½ tasse	¼ tasse
Noix grillées	¾ tasse	⅔ tasse	½ tasse	½ tasse
Liqueur ou jus d'orange	2 c. à soupe	1½ c. à soupe	1¼ c. à soupe	1 c. à soupe
Miel	3 c. à soupe	2½ c. à soupe	2 c. à soupe	1½ c. à soupe
<b>GARNITURE OPTIONNELLE</b>				
Sucre cristallisé	1 c. à soupe	¾ c. à soupe	½ c. à soupe	½ c. à soupe
Dorure à l'oeuf: 1 oeuf + 1 c. à soupe d'eau, mélangé				

### Préparer la Poolish

Mélangez l'eau, la farine et la levure pour la poolish et laissez fermenter toute la nuit, jusqu'à 24 heures. Pendant ce temps, mélangez les ingrédients pour le remplissage et réfrigérez toute la nuit.

### Faire le pain

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter la poolish et le reste des ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage SWEET et le format de pain. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. À la fin de la deuxième phase 'rise' et du dégonflage, appuyez et tenez enfoncé le bouton START | PAUSE pour arrêtez temporairement le cycle. Retirez la pâte de la cuve à pain et, sur une surface légèrement enfarinée, abaissez un rectangle d'environ 6 po X 13 po (15 cm X 32,5 cm). Étendez la garniture sur toute la pâte, en laissant une bordure d'un pouce. Repliez 1/3 de la partie la plus longue du rectangle de pâte et formez un roulé très serré à partir de l'autre extrémité de la pâte, en scellant les côtés au four et à mesure. Scellez le joint en pinçant le bord et le repli de la pâte. Retirez la lame de pétrissage rabattable de la cuve à pain et placez-y le roulé, le joint sur le dessous. Soyez prudent, car la lame est très chaude. Badigeonnez le dessus du roulé avec la doreure à l'oeuf et saupoudrez de sucre, si désiré. Appuyez sur le bouton START | PAUSE pour reprendre le cycle. À la fin du cycle, retirez le pain de la machine à pain en vous servant de gants de cuisine, et laissez-le refroidir sur une grille. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

## PAIN SUCRÉ - PAIN ÉRABLE & PACANES

NOM	Pain érable & pacanes
RÉGLAGE	Sweet
LAME DE PÉTRISSAGE	Rabattable
OPTIONS DE COLORATION	Préréglée
MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE	Oui

INGRÉDIENTS	2,5 LB	2 LB	1,5 LB	1 LB
	1,25KG	1KG	0,75KG	0,5KG
Eau à 80°F (27°C)	1 ½ tasse + 1 c. à soupe	½ tasse	1 tasse	⅓ tasse
Sirop d'érable	4 c. à soupe	4 c. à soupe	3 c. à soupe	2 c. à soupe
Beurre non salé, en dés de ½", à la température de la pièce	4 c. à soupe	3 c. à soupe	2 c. à soupe	1 c. à soupe
Sel	2 c. à thé	1½ c. à thé	1 c. à thé	¾ c. à thé
Sucre	2½ c. à thé	2 c. à thé	1½ c. à thé	1 c. à thé
Farine à pain	4½ tasses	4 tasses	3 tasses	2 tasses
Gluten de blé élastique (optionnel)	1½ c. à soupe	1¼ c. à soupe	1 c. à soupe	¾ c. à soupe
Lait en poudre	2½ c. à osupe	2 c. à soupe	1½ c. à osupe	1 c. à soupe
Levure: sèche active	2 c. à thé	1½ c. à thé	1¼ c. à thé	1 c. à thé
AJOUTER AU DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE FRUITS ET NOIX				
Pacanes hachées	½ tasse	½ tasse	¼ tasse	3 c. à soupe

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit, sauf les pacanes. Placez les pacanes dans le distributeur automatique de fruits et noix. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage SWEET et le format de pain. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. À la fin du cycle, retirez le pain de la machine à pain en vous servant de gants de cuisine, et laissez-le refroidir sur une grille. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

## PAIN SUCRÉ - PAIN AUX ABRICOTS, AMANDES ET CARDAMONE

NOM	Pain aux abricots, amandes et cardamone
RÉGLAGE	Sweet
LAME DE PÉTRISSAGE	Rabattable
OPTIONS DE COLORATION	Préréglée
MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE	Oui

INGRÉDIENTS	2,5 LB	2 LB	1,5 LB	1 LB
	1,25KG	1KG	0,75KG	0,5KG
Eau à 80°F (27°C)	1½ tasse + 1 c. à thé	1¼ tasse	1 tasse + 1 c. à soupe	½ tasse + 1 c. à soupe
Pur extrait d'amande	1½ c. à thé	1¼ c. à thé	1 c. à thé	¾ c. à thé
Beurre non salé, en dés de ½", à la température de la pièce	¼ tasse	3 c. à soupe	2 c. à soupe	1 c. à soupe
Sel	2 c. à thé	1½ c. à thé	1 c. à thé	¾ c. à thé
Sucre brun	¼ tasse	3 c. à soupe	2 c. à soupe	1 c. à soupe
Farine à pain	4½ tasse	4 tasses	3 tasses	2 tasses
Gluten de blé élastique (optionnel)	1½ c. à soupe	1¼ c. à soupe	1 c. à soupe	¾ c. à soupe
Lait en poudre	3 c. à soupe	2½ c. à soupe	2 c. à soupe	1¾ c. à soupe
Cardamone moulue	1½ c. à thé	1¼ c. à thé	1 c. à thé	¾ c. à thé
Levure: sèche active	2 c. à thé	1¾ c. à thé	1½ c. à thé	1 c. à thé
<b>AJOUTER AU DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE FRUITS ET NOIX</b>				
Amandes émincées	⅓ tasse	½ tasse	⅓ tasse	¼ tasse
Abricots séchés, hachés	⅔ tasse	½ tasse	⅓ tasse	¼ tasse

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit, sauf les amandes émincées et les abricots hachés. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Placez les amandes émincées et les abricots hachés dans le distributeur automatique de fruits et noix. Sélectionnez le réglage SWEET et le format de pain. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. À la fin du cycle, retirez le pain de la machine à pain en vous servant de gants de cuisine, et laissez-le refroidir sur une grille. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

## PAIN SUCRÉ - PAIN AU CHOCOLAT & NOISETTES

**NOM** Pain au chocolat & noisettes  
**RÉGLAGE** Sweet  
**LAME DE PÉTRISSAGE** Rabattable  
**OPTIONS DE COLORATION** Préréglée  
**MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE** Non

INGRÉDIENTS	2,5 LB	2 LB	1,5 LB	1 LB
	1,25KG	1KG	0,75KG	0,5KG
Lait à 80°F (27°C)	¾ tasse + 1 c. à soupe	¾ tasse	½ tasse + c. à thé	½ tasse + 1 c. à thé
Crème sure	½ tasse + 1 c. à soupe	½ tasse	½ tasse + 2 c. à thé	¼ tasse
Huile de noisettes (ou beurre)	2½ c. à soupe	2 c. à soupe	1½ c. à soupe	1 c. à soupe
Oeufs, 2 oz (60 g), à la température de la pièce	2	1	1	1
Beurre de noisettes	¼ tasse	3 c. à soupe	2 c. à soupe	1½ c. à soupe
Sel	1½ c. à thé	1 c. à thé	¾ c. à thé	½ c. à thé
Sucre	¼ tasse + 1 c. à soupe	¼ tasse	3 c. à soupe	2 c. à soupe
Poudre de cacao	¼ tasse + 1 c. à soupe	¼ tasse	3 c. à soupe	2 c. à soupe
Farine à pain	5 tasses	4 tasses	3 tasses	2 tasses
Gluten de blé élastique (optionnel)	1½ c. à soupe	1¼ c. à soupe	1 c. à soupe	¾ c. à soupe
Levure: sèche active	2¼ c. à thé	2½ c. à thé	1 c. à thé	1¾ c. à thé
<b>AJOUTER AU DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE FRUITS ET NOIIX</b>				
Brisures de chocolat mi-sucré	½ cup + 1 c. à soupe	½ tasse	¼ tasse	3 c. à soupe
Noisettes grillées	½ cup + 1 c. à soupe	½ tasse	¼ tasse	3 c. à soupe

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit, sauf les brisures de chocolat et les noisettes grillées. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Placez les brisures de chocolat et les noisettes grillées dans le distributeur automatique de fruits et noix. Sélectionnez le réglage SWEET et le format de pain. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. À la fin du cycle, retirez le pain de la machine à pain en vous servant de gants de cuisine, et laissez-le refroidir sur une grille. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

# **SANS LEVURE (YEAST FREE)**

## SANS LEVURE - PAIN IRLANDAIS DE SOUDE

NOM	Pain irlandais de soude
RÉGLAGE	Yeast Free
LAME DE PÉTRISSAGE	Collapsible
MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE	Non

INGRÉDIENTS	
Lait de beurre	2 tasses
Oeufs, 2 oz (60 g), à la température de la pièce, battus	1
Beurre non salé, fondu	3 c. à soupe
Sel	1 c. à thé
Sucre	¼ tasse
Farine tout usage non blanchie, tamisée	1½ tasse
Farine de blé entier, tamisée	1¼ tasse
Poudre à pâte	¼ tasse
Bicarbonate de soude	1¼ tasse

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter le lait de beurre, les oeufs, le beurre et le sucre dans la cuve à pain. Dans un bol moyen, mélangez le sel, la farine non blanchie, la farine de blé entier, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude. Versez le mélange sur les ingrédients humides. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage YEAST FREE. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. Quand l'alerte se fera entendre durant la phase 'knead 2', soulevez le couvercle de la machine à pain. Et en même temps que le pétrissage continue, nettoyez les parois de la cuve à pain avec une spatule de caoutchouc pour vous assurer que tous les ingrédients sont bien mélangés. Refermez le couvercle. À la fin du cycle, retirez la cuve à pain de la machine à pain en vous servant de gants de cuisine. Laissez-le reposer dans la cuve à pain durant 15 minutes avant de le transférer sur une grille pour qu'il refroidisse. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

## SANS LEVURE - PAIN AU CITRON ET À LA LIME

NOM	Pain au citron et à la lime
RÉGLAGE	Yeast Free
LAME DE PÉTRISSAGE	Rabattable
MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE	Non

INGRÉDIENTS	
Lait de coco	½ tasse
Jus de citron	3 c. à soupe
Jus de lime	3 c. à soupe
Oeufs, 2 oz (60 g), à la température de la pièce, battus	6
Beurre non salé, fondu	¼ tasse
Zeste de citron	1 c. à soupe
Zeste de lime	2 c. à thé
Sel	½ c. à thé
Sucre granulé	½ tasse
Farine de coco, tamisée	1 tasse
Poudre à pâte	2 c. à thé
Bicarbonate de soude	½ c. à thé
GLACE AU CITRON	
Sucre à glacer	¼ tasse
Jus de citron	1½ c. à thé

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les oeufs dans la cuve à pain. Ajoutez le lait de coco, les jus de citron et de lime, le beurre, les zestes et le sucre. Dans un bol moyen, mélangez le sel, la farine de coco, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude. Versez le mélange sur les ingrédients humides. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage YEAST FREE. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. Quand l'alerte se fera entendre durant la phase 'knead 2', soulevez le couvercle de la machine à pain. Et en même temps que le pétrissage continue, nettoyez les parois de la cuve à pain avec une spatule de caoutchouc pour vous assurer que tous les ingrédients sont bien mélangés. Refermez le couvercle. À la fin du cycle, retirez la cuve à pain de la machine à pain en vous servant de gants de cuisine. Laissez-le reposer dans la cuve à pain durant 15 minutes avant de le transférer sur une grille pour qu'il refroidisse. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

## SANS LEVURE - PAIN À L'ORANGE & AUX CANNEBERGES

NOM Pain à l'orange et aux canneberges  
RÉGLAGE Yeast Free  
LAME DE PÉTRISSAGE Rabattablee  
MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE Non

INGRÉDIENTS	
Lait à 80°F (27°C)	½ tasse
Jus d'orange	½ tasse
Oeufs, 2 oz (60 g), à la température de la pièce, battus	1
Beurre non salé, fondu	½ tasse
Zeste d'orange	1 c. à soupe
Sucre	¾ tasse
Sel	½ c. à thé
Farine tout usage non blanchie, tamisée	2 tasses
Farine de blé entier, tamisée	3 c. à soupe
Poudre à pâte	2 c. à thé
Bicarbonate de soude	1 c. à thé
AJOUTER AU DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE FRUITS ET NOIX	
Canneberges séchées	½ tasse

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les oeufs dans la cuve à pain. Ajoutez le lait, le jus d'orange, le beurre, le zeste d'orange et le sucre. Dans un bol moyen, mélangez le sel, la farine non blanchie, la farine de blé entier, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude. Versez le mélange sur les ingrédients humides. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Ajoutez les canneberges séchées dans le distributeur automatique de fruits et noix. Sélectionnez le réglage YEAST FREE. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. Quand l'alerte se fera entendre durant la phase 'knead 2', soulevez le couvercle de la machine à pain. Et en même temps que le pétrissage continue, nettoyez les parois de la cuve à pain avec une spatule de caoutchouc pour vous assurer que tous les ingrédients sont bien mélangés. Refermez le couvercle. À la fin du cycle, retirez la cuve à pain de la machine à pain en vous servant de gants de cuisine. Laissez-le reposer dans la cuve à pain durant 15 minutes avant de le transférer sur une grille pour qu'il refroidisse. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

## SANS LEVURE - CAKE AUX TROIS LAITS DE LU-LU

NOM	Cake aux trois laits de Lu-Lu
RÉGLAGE	Yeast Free
LAME DE PÉTRISSAGE	Rabattable
MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE	Non

INGRÉDIENTS	
Lait à 80°F (27°C)	½ tasse
Huile végétale	⅓ tasse
Pur extrait de vanille	1 c. à thé
Oeufs, 2 oz (60 g), à la température de la pièce, battus	5
Sel	¼ c. à thé
Sucre granulé	¾ tasse
Farine à pâtisserie, tamisée	1½ tasse
Poudre à pâte	1 c. à thé

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les oeufs dans la cuve à pain. Ajoutez le lait, l'huile végétale, l'extrait de vanille et le sucre. Dans un bol moyen, mélangez le sel, le sucre, la farine et la poudre à pâte. Versez le mélange sur les ingrédients humides. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage YEAST FREE. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. Quand l'alerte se fera entendre durant la phase 'knead 2', soulevez le couvercle de la machine à pain. Et en même temps que le pétrissage continue, nettoyez les parois de la cuve à pain avec une spatule de caoutchouc pour vous assurer que tous les ingrédients sont bien mélangés. Refermez le couvercle. À la fin du cycle, retirez la cuve à pain de la machine à pain en vous servant de gants de cuisine. Laissez-le reposer dans la cuve à pain durant 15 minutes avant de le retourner sur une assiette. À l'aide d'une fourchette, piquer le pain au complet une trentaine de fois. Laissez-le tiédir.

## SANS LEVURE - CAKE AUX TROIS LAITS DE LU-LU

### SAUCE AUX 3 LAITS

Lait	1 tasse
Lait condensé sucré	$\frac{1}{2}$ boîte
Lait évaporé	$\frac{1}{2}$ boîte
Pur extrait de vanille	1 c. à thé
Crème à fouetter	$\frac{3}{4}$ tasse
Sucre	$\frac{1}{3}$ tasse

Dans un petit bol, fouettez le lait, le lait condensé sucré, le lait évaporé, l'extrait de vanille, la crème à fouetter et le sucre. Placez le pain refroidi dans un plat rectangulaire. Versez le mélange de lait sur le pain et laissez tremper, en récupérant à la cuillère le liquide pour couvrir le gâteau. Couvrez et réfrigérez toute la nuit.

### CRÈME FOUETTÉE

Pur extrait de vanille	$\frac{1}{2}$ c. à thé
Crème à fouetter	$\frac{1}{2}$ tasse
Sucre	1 c. à thé

FouetteZ la crème avec l'extrait de vanille et le sucre et versez sur le gâteau.

# PÂTE (DOUGH)

## PÂTE - BRIOCHE DE CORINNA

NOM	Brioche de Corinna
RÉGLAGE	Dough-Bread
LAME DE PÉTRISSAGE	Rabattable
MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE	Non

INGRÉDIENTS	
Lait à 80°F (27°C)	½ tasse
Oeufs, 2 oz (60 g), à la température de la pièce	3
Beurre non salé, en dés de ½", froid	½ tasse
Sel	1¼ c. à thé
Sucre	3 c. à soupe
Farine à pain	2¾ tasses
Gluten de blé élastique	1 c. à soupe
Levure: sèche active	2¼ c. à thé

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain. Battez les oeufs légèrement et versez-les dans la cuve à pain, suivi du reste des ingrédients, selon l'ordre prescrit, sauf pour le beurre froid. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage DOUGH-BREAD. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. Quand l'alerte se fera entendre durant la phase 'knead 2', soulevez le couvercle de la machine à pain. Et pendant que le pétrissage continue, ajoutez les dés de beurre, un à la fois, en les laissant s'incorporer dans la pâte avant chaque addition. Une fois que tout le beurre aura été ajouté, refermez le couvercle. À la fin du cycle, retirez la cuve à pain de la machine à pain et couvrez-la de pellicule plastique. Réfrigérez le pain dans la cuve à pain toute la nuit.

Sortez le pain du réfrigérateur et laissez-le reposer à la température de la pièce durant 30 minutes. Sur une surface légèrement enfarinée, déposez la pâte à pain et divisez-la en 8 portions égales. Façonnez chacune d'elles en boule.

Retirez la lame de pétrissage rabattable de la cuve à pain et placez-y les 8 boules de pâte en 2 étages de 4 boules.

Laissez la pâte à brioche lever jusqu'au double de sa grosseur, environ une heure. Badigeonnez le dessus de la brioche de dorure à l'oeuf (1 oeuf + 2 c. à soupe d'eau), si désiré.

Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage BAKE ONLY, en modifiant le temps de cuisson à 1 heure. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. À la fin du cycle, retirez la cuve à pain de la machine à pain, à l'aide de gants de cuisine. Laissez-le pain reposer dans la cuve à pain durant 15 minutes avant de le transférer sur une grille pour qu'il refroidisse. Le pain se tranche mieux quand il est tiéde.

**TIP:** La brioche fait un excellent pain doré.

## PÂTE - PAINS À HAMBURGER

NOM	Pains à hamburger
RÉGLAGE	Dough-Bread
LAME DE PÉTRISSAGE	Rabattable
MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE	Oui

INGRÉDIENTS	
<b>ÉPONGE</b>	
Lait à 80°F (27°C)	¾ tasse
Sucre	½ c. à thé
Farine à pain	1 ½ tasse
Levure: sèche active	1 ½ tasse
<b>PÂTE POUR PAINS À HAMBURGER</b>	
Lait à 80°F (27°C)	⅓ tasse
Miel	1½ c. à soupe
Beurre non salé, en dés	¼ tasse
de ½ " à la température de la pièce	2 teaspoons
de la pièce	1½ cups
Sel	2 c. à thé
Farine à pain	1 ½ tasse

### Préparer l'éponge

Dans un bol moyen, mélangez les ingrédients pour faire l'éponge. Couvrez le pellicule plastique, réservez dans un endroit chaud et laissez gongler 30 minutes.

### Préparer la pâte pour pain à hamburger

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain. Versez-y le lait et ajoutez l'éponge que vous aurez brisée à la main. Ajoutez les autres ingrédients, selon l'ordre prescrit. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage DOUGH-BREAD. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. À la fin du cycle, retirez la cuve à pain de la machine. Sur une surface légèrement enfarinée, déposez la pâte et divisez-la en 6 portions égales. Façonnez chacune d'elles en boule et placez-les, sur 2 étages de 3 boules, dans la cuve à pain que vous aurez tapissée de papier parchemin. Badigeonnez légèrement de dorure à l'oeuf et aplatissez chaque boule. Recouvrez de pellicule plastique. Après 20 minutes, brossez légèrement avec la dorure à l'oeuf et aplatissez de nouveau les boules de pâte. Recouvrez de pellicule plastique. Au bout de 25 minutes, retirez la pellicule plastique, badigeonnez une dernière fois de dorure à l'oeuf et saupoudrez de graines de sésame et/ou de sel de mer.

Préchauffez le four à 400°F (205°C). Cuire les petits pains sur la grille centrale du four environ 20-25 minutes ou jusqu'à coloration dorée.

### GARNITURE OPTIONNELLE

Graines de sésame, ou sel de mer

Dorure à l'oeuf (1 oeuf + 2 c. à soupe d'eau)

**TRUC:** Une 'éponge' est un levain-chef pour pâte à pain, faite d'un mélange de liquide, de levure commerciale ou naturelle et de farine et qui ressemble à une pâte à crêpe qui sera fermentée avant d'être ajoutée à la pâte.

## PÂTE - BRIOCHE À LA CANELLE

NOM	Brioches à la cannelle
RÉGLAGE	Dough-Bread
LAME DE PÉTRISSAGE	Rabattable
MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE	Non

INGRÉDIENTS	
Lait à 80°F (27°C)	1 tasse
Oeufs, 2 oz (60 g), à la température de la pièce	2
Beurre non salé, en dés de $\frac{1}{2}$ ", à la température de la pièce	$\frac{1}{4}$ tasse
Sel	1 c. à thé
Sucre	$\frac{1}{3}$ tasse
Farine à pain	4 tasses
Levure: sèche active	2 $\frac{1}{4}$ c. à thé
GARNITURE	
Beurre, ramolli	$\frac{1}{2}$ tasse
Sucre brun	$\frac{1}{2}$ tasse
Cannelle	1 c. à thé
Noix hachées	$\frac{1}{2}$ tasse

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit, sauf pour la garniture. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage DOUGH-BREAD. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. À la fin du cycle, retirez la cuve à pain de la machine. Sur une surface légèrement enfarinée, abaissez un rectangle d'environ 6 po X 13 po (15 cm X 32,5 cm). Étendre le beurre sur toute la pâte, en laissant une bordure de 1" (2,5 cm). Saupoudrez de sucre brun, de cannelle et de noix hachées. Repliez 1/3 de la partie la plus longue du rectangle de pâte, et formez un roulé très serré à partir de l'autre extrémité de la pâte, en scellant les côtés au fur et à mesure. Scellez le joint en pinçant le bord avec le repli de la pâte. Coupez la pâte en 18 cercles, à l'aide d'un couteau tranchant. Procédez par mouvement de sciage plutôt que qu'en enfonçant la lame dans la pâte. Disposez les cercles de pâtes dans deux moules à ressort de 8" (20 cm), tapissés de papier parchemin. Recouvrez de pellicule plastique et laissez lever environ 45 minutes.

Préchauffer le four à 350°F (175°C) et laissez cuire sur la grille centrale du four environ 30-35 minutes. Retirez les brioches du four et laissez-les refroidir à la température de la pièce, avant de napper de glaçage au fromage à la crème.

GLAÇAGE AU FROMAGE À LA CRÈME	
Fromage à la crème, à la température de la pièce	4 oz
Beurre, ramolli	3 c. à soupe
Pur extrait de vanille	1 c. à thé
Sucre à glacer	1 $\frac{1}{2}$ tasse

Battez ensemble le fromage à la crème et le beurre jusqu'à consistance légère. Ajoutez la vanille et le sucre à glacer et battez jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé et aéré, environ 3-5 minutes. Réfrigérez jusqu'au moment de servir.

## PÂTE - PÂTE À PIZZA

NOM	Pâte à pizza
RÉGLAGE	Dough-Pizza
LAME DE PÉTRISSAGE	Rabattable
MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE	Oui

INGRÉDIENTS	
Eau à 80°F (27°C)	¾ tasse + 2 c. à soupe
Huile d'olive extra vierge	2 c. à soupe
Sel	1 c. à thé
Sucre	½ c. à thé
Farine à pain	1¼ tasse
Farine de blé entier	¼ tasse
Levure: sèche active	2¼ c. à thé

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage DOUGH-PIZZA. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. À la fin du cycle, retirez la pâte de la cuve à pain et laissez-la reposer à la température de la pièce environ 30 minutes avant de l'abaisser et de la façonner.

Préchauffez le four à 450-500°F (230-260°C). Placez la pâte sur une surface légèrement enfarinée. Avec la paume de la main, pressez-la pour l'aplatir. Roulez la pâte en un cercle et déposez-la sur une plaque à pizza que vous aurez badigeonnée d'huile. Étirez la pâte pour qu'elle recouvre la surface de la plaque. Façonner un ourlet de  $\frac{1}{2}$ " tout autour. Nappez la pâte de sauce tomate et recouvrez de votre garniture préférée. Placez la plaque à pizza sur la grille inférieure du four et laissez cuire jusqu'à ce que la pâte soit croustillante et colorée, environ 12-15 minutes.

## PÂTE - PÂTE À FOCACCIA

NOM	Pâte à Focaccia
RÉGLAGE	Dough-Pizza
LAME DE PÉTRISSAGE	Rabattable
MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE	Non

INGRÉDIENTS	
<b>INGRÉDIENTS POUR LA BIGA</b>	
Eau à 55°F (13°C)	¼ tasse
Farine à pain	¾ tasse
Levure: sèche active	pincée
<b>INGRÉDIENTS POUR LA PÂTE</b>	
Eau à 86°F (30°C)	1 tasse
Huile d'olive	4 c. à soupe
Sel	2 c. à thé
Sucre	1 c. à thé
Farine à pain	2 tasses
Levure: sèche active	¾ c. à thé

GARNITURES SUGGÉRÉES
Oignons caramélisés
Olives noires
Tomates, finement tranchées
Sel de mer
Basilic séché
Ail émincé

**TRUC:** La 'Biga' est un levain-chef pour la pâte à pain italienne ferme, fait de farine, d'eau et de levure.

### Préparation de la biga

La biga devrait être préparée une journée avant que vous serviez la focaccia. Dans un petit bol, mélangez bien les ingrédients pour la biga. Elle doit être raide et légèrement sèche. Couvrez de pellicule plastique et réservez à la température de la pièce jusqu'à 12 heures.

### Préparation de la pâte à Focaccia

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain. Coupez la biga en 6 morceaux et ajoutez à l'eau. Brisez la biga à la main. Ajoutez les autres ingrédients, selon l'ordre prescrit. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage DOUGH-PIZZA. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. À la fin du cycle, retirez la pâte de la cuve à pain et et transférez-la sur une surface légèrement enfarinee. Divisez la pâte en 2 et, avec la paume de votre main, pressez pour l'aplatir jusqu'à  $\frac{1}{4}$ " d'épaisseur. Déposez la pâte sur une plaque à cuisson que vous aurez préalablement badigeonnée d'huile et saupoudrée de semoule ou de semoule de maïs. Brossez le dessus de la pâte avec de l'huile d'olive. Couvrez de pellicule plastique et laissez lever à la température de la pièce jusqu'à consistance légère et aérée, environ 25 minutes.

Préchauffez le four à 400°F (205°C). Brossez de nouveau la pâte avec de l'huile d'olive et recouvrez de la garniture désirée. Placez la plaque de cuisson sur la grille inférieure du four et laissez cuire la focaccia jusqu'à coloration dorée, environ 20 à 25 minutes.

## PÂTE - PÂTES FRAÎCHES AU BLÉ ENTIER

NOM	Pâtes fraîches au blé entier
RÉGLAGE	Dough-Pasta
LAME DE PÉTRISSAGE	Rabattable
MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE	Non

INGRÉDIENTS	
Oeufs, 2 oz (60 g), à la température de la pièce	3
Farine de blé entier	2 tasses

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage DOUGH PASTA. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. À la fin du cycle, transférez la pâte sur une surface de travail légèrement enfarinée et formez une boule. Enveloppez d'une pellicule plastique et laissez reposer 30 minutes avant de la façonner à la main ou de la placer dans une machine à pâtes.

La pâte se gardera 3 jours au réfrigérateur.

Si la pâte est trop sèche, ajoutez 1 c. à soupe d'eau à la fois. Si elle est trop humide, ajoutez  $\frac{1}{2}$  à 1 c. à soupe de farine à la fois.

## PÂTE - PÂTES FRAÎCHES AUX OEUFS

NOM	Pâtes fraîches aux oeufs
RÉGLAGE	Dough-Pasta
LAME DE PÉTRISSAGE	Rabattable
MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE	Non

### INGRÉDIENTS

Oeufs, 2 oz (60 g), à la température de la pièce	3
Farine tout usage non blanchie	2 tasses

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage DOUGH PASTA. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. À la fin du cycle, transférez la pâte sur une surface de travail légèrement enfarinee et formez une boule. Enveloppez d'une pellicule plastique et laissez reposer 30 minutes avant de la façonner à la main ou de la placer dans une machine à pâtes.

La pâte se gardera 3 jours au réfrigérateur.

Si la pâte est trop sèche, ajoutez 1 c. à soupe d'eau à la fois. Si elle est trop humide, ajoutez  $\frac{1}{2}$  à 1 c. à soupe de farine à la fois.

## PÂTE - PÂTES FRAÎCHES À LA SEMOULE SANS OEUFS

NOM	Pâtes fraîches à la semoule sans oeufs
RÉGLAGE	Dough-Pasta
LAME DE PÉTRISSAGE	Rabattable
MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE	Non

INGRÉDIENTS	
Eau	$\frac{3}{4}$ tasse + 2 c. à soupe
Farine tout usage non blanchie	2 tasses
Farine de semoule	1 tasse

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage DOUGH PASTA. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. À la fin du cycle, transférez la pâte sur une surface de travail légèrement enfarinée et formez une boule. Enveloppez d'une pellicule plastique et laissez reposer 30 minutes avant de la façonner à la main ou de la placer dans une machine à pâtes.

La pâte se gardera 3 jours au réfrigérateur.

Si la pâte est trop sèche, ajoutez 1 c. à soupe d'eau à la fois. Si elle est trop humide, ajoutez  $\frac{1}{2}$  à 1 c. à soupe de farine à la fois.

## PÂTE - PÂTES FRAÎCHES AUX ÉPINARDS

NOM	Pâtes fraîches aux épinards
RÉGLAGE	Dough-Pasta
LAME DE PÉTRISSAGE	Rabattable
MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE	Non

INGRÉDIENTS	
Oeufs, 2 oz (60 g), à la température de la pièce	3
Farine tout usage non blanchie	2 tasses
Épinards cuits, hachés fin et essorés	2 c. à soupe

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage DOUGH PASTA. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. À la fin du cycle, transférez la pâte sur une surface de travail légèrement enfarinée et formez une boule. Enveloppez d'une pellicule plastique et laissez reposer 30 minutes avant de la façonner à la main ou de la placer dans une machine à pâtes.

La pâte se gardera 3 jours au réfrigérateur.

Si la pâte est trop sèche, ajoutez 1 c. à soupe d'eau à la fois. Si elle est trop humide, ajoutez  $\frac{1}{2}$  à 1 c. à soupe de farine à la fois.

# CONFITURE (JAM)

## CONFITURE - CONFITURE À LA PÊCHE MELBA

NOM	Confiture à la pêche Melba
RÉGLAGE	Jam
LAME DE PÉTRISSAGE	Fixe
MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE	Non

INGRÉDIENTS	
Jus de citron	¼ tasse
Pêches, mûres et écrasées	3 tasses
Framboises	1 tasse
Sucre	3 tasses

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage JAM. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. À la fin du cycle, retirez la cuve à pain de la machine en vous servant de gants de cuisine. Laissez la confiture tiédir 15 minutes avant de la retirer de la cuve à pain.

## CONFITURE - COULIS DE FRAMBOISES

NOM	Coulis de framboises
RÉGLAGE	Jam
LAME DE PÉTRISSAGE	Fixe
MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE	Non

INGRÉDIENTS	
Jus de citron	¼ tasse
Framboises fraîches, en petits morceaux	2 tasses
Sucre	1 tasse

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage JAM. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. À la fin du cycle, retirez la cuve à pain de la machine en vous servant de gants de cuisine. Laissez le coulis tiédir 15 minutes avant de la retirer de la cuve à pain.

**TIP:** Le coulis aux framboises accompagne à merveille la crème glacée à la vanille, les crêpes ou en garniture sur le gâteau des anges.

## CONFITURE - KETCHUP

NOM Ketchup  
RÉGLAGE Jam  
LAME DE PÉTRISSAGE Fixe  
MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE Non

INGRÉDIENTS	
Vinaigre de cidre	½ tasse
Huile d'olive	1 c. à soupe
Mélasse	2 c. à soupe
Beurre	2 c. à soupe
Tomates entières en boîte	1 boîte de 28 oz
Pâte de tomate	2 c. à soupe
Oignon coupé en petits dés	¾ tasse
Gousses d'ail, émincées	3
Cannelle	¼ c. à thé
Poudre de chili	1 c. à thé
Paprika	¾ c. à thé
Sel	1 c. à thé
Sucre brun, bien tassé	½ tasse
Quatre-épices (allspice)	¼ c. à thé

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage JAM. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. À la fin du cycle, retirez la cuve à pain de la machine en vous servant de gants de cuisine. Laissez le ketchup tiédir 15 minutes avant de la retirer de la cuve à pain.

**TIP:** Vous pouvez mettre le ketchup au mélangeur pour lui donner un aspect plus lisse.

## CONFITURE - CHUTNEY À LA MANGUE

NOM	Chutney à la mangue
RÉGLAGE	Jam
LAME DE PÉTRISSAGE	Fixe
MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE	Non

INGRÉDIENTS	
Vinaigre de cidre	¾ tasse
Jus de citron	¼ tasse
Sel	1 c. à thé
Sucre	½ tasse
Oignon sucré, finement haché	½ tasse
Poivron vert	2 c. à soupe
Gingembre fraîchement râpé	½ c. à soupe
Graines de moutarde	2
Mangues, grosses et coupées en dés	10
Abricots séchés, hachés	¼ c. à thé
Flocons de chili séchés	¼ teaspoon

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage JAM. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. À la fin du cycle, retirez la cuve à pain de la machine en vous servant de gants de cuisine. Laissez le chutney tiédir 15 minutes avant de la retirer de la cuve à pain.

# **CHARTE POUR RECETTES MAISON**

pour votre Machine à pain de Breville

## CHARTE POUR RECETTES MAISON

Recette #: \_\_\_\_\_

Nom de la recette: \_\_\_\_\_

Setting: \_\_\_\_\_

Coloration: \_\_\_\_\_

Grosseur du pain: \_\_\_\_\_

PHASE	TEMPÉRATURE/TEMPS
Température de préchauffage ('Preheat')	_____
Temps de préchauffage ('Preheat')	_____
Temps de pétrissage 1 ('Knead 1')	_____
Temps de pétrissage 2 ('Knead 2')	_____
Température de levage ('Rise')	_____
Temps de levage1 ('Rise 1')	_____
Temps de dégonflage 1 ('Punch Down 1')	_____
Temps de levage 2 ('Rise 2')	_____
Temps de dégonflage 2 ('Punch Down 2')	_____
Temps de levage 3 ('Rise 3')	_____
Temps de cuisson ('Bake')	_____
Température de cuisson ('Bake')	_____
Temps de maintien au chaud ('Keep Warm')	_____
TEMPS TOTAL DU CYCLE	_____
'Levage'égonflage 1'	_____
Temps de 'Levage 2'	_____

## INGRÉDIENTS

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## NOTES

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## CHARTE POUR RECETTES MAISON

Recette #: \_\_\_\_\_

Nom de la recette: \_\_\_\_\_

Setting: \_\_\_\_\_

Coloration: \_\_\_\_\_

Grosseur du pain: \_\_\_\_\_

PHASE	TEMPÉRATURE/TEMPS
Température de préchauffage ('Preheat')	_____
Temps de préchauffage ('Preheat')	_____
Temps de pétrissage 1 ('Knead 1')	_____
Temps de pétrissage 2 ('Knead 2')	_____
Température de levage ('Rise')	_____
Temps de levage1 ('Rise 1')	_____
Temps de dégonflage 1 ('Punch Down 1')	_____
Temps de levage 2 ('Rise 2')	_____
Temps de dégonflage 2 ('Punch Down 2')	_____
Temps de levage 3 ('Rise 3')	_____
Temps de cuisson ('Bake')	_____
Température de cuisson ('Bake')	_____
Temps de maintien au chaud ('Keep Warm')	_____
TEMPS TOTAL DU CYCLE	_____
'Levage'égonflage 1'	_____
Temps de 'Levage 2'	_____

## INGRÉDIENTS

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## CHARTE POUR RECETTES MAISON

Recette #: \_\_\_\_\_

Nom de la recette: \_\_\_\_\_

Setting: \_\_\_\_\_

Coloration: \_\_\_\_\_

Grosseur du pain: \_\_\_\_\_

PHASE	TEMPÉRATURE/TEMPS
Température de préchauffage ('Preheat')	_____
Temps de préchauffage ('Preheat')	_____
Temps de pétrissage 1 ('Knead 1')	_____
Temps de pétrissage 2 ('Knead 2')	_____
Température de levage ('Rise')	_____
Temps de levage1 ('Rise 1')	_____
Temps de dégonflage 1 ('Punch Down 1')	_____
Temps de levage 2 ('Rise 2')	_____
Temps de dégonflage 2 ('Punch Down 2')	_____
Temps de levage 3 ('Rise 3')	_____
Temps de cuisson ('Bake')	_____
Température de cuisson ('Bake')	_____
Temps de maintien au chaud ('Keep Warm')	_____
TEMPS TOTAL DU CYCLE	_____
'Levage'égonflage 1'	_____
Temps de 'Levage 2'	_____

## INGRÉDIENTS

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## NOTES

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## CHARTE POUR RECETTES MAISON

Recette #: \_\_\_\_\_

Nom de la recette: \_\_\_\_\_

Setting: \_\_\_\_\_

Coloration: \_\_\_\_\_

Grosseur du pain: \_\_\_\_\_

PHASE	TEMPÉRATURE/TEMPS
Température de préchauffage ('Preheat')	_____
Temps de préchauffage ('Preheat')	_____
Temps de pétrissage 1 ('Knead 1')	_____
Temps de pétrissage 2 ('Knead 2')	_____
Température de levage ('Rise')	_____
Temps de levage1 ('Rise 1')	_____
Temps de dégonflage 1 ('Punch Down 1')	_____
Temps de levage 2 ('Rise 2')	_____
Temps de dégonflage 2 ('Punch Down 2')	_____
Temps de levage 3 ('Rise 3')	_____
Temps de cuisson ('Bake')	_____
Température de cuisson ('Bake')	_____
Temps de maintien au chaud ('Keep Warm')	_____
TEMPS TOTAL DU CYCLE	_____
'Levage'égonflage 1'	_____
Temps de 'Levage 2'	_____

## INGRÉDIENTS

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## NOTES

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## CHARTE POUR RECETTES MAISON

Recette #: \_\_\_\_\_

Nom de la recette: \_\_\_\_\_

Setting: \_\_\_\_\_

Coloration: \_\_\_\_\_

Grosseur du pain: \_\_\_\_\_

PHASE	TEMPÉRATURE/TEMPS
Température de préchauffage ('Preheat')	_____
Temps de préchauffage ('Preheat')	_____
Temps de pétrissage 1 ('Knead 1')	_____
Temps de pétrissage 2 ('Knead 2')	_____
Température de levage ('Rise')	_____
Temps de levage1 ('Rise 1')	_____
Temps de dégonflage 1 ('Punch Down 1')	_____
Temps de levage 2 ('Rise 2')	_____
Temps de dégonflage 2 ('Punch Down 2')	_____
Temps de levage 3 ('Rise 3')	_____
Temps de cuisson ('Bake')	_____
Température de cuisson ('Bake')	_____
Temps de maintien au chaud ('Keep Warm')	_____
TEMPS TOTAL DU CYCLE	_____
'Levage'égonflage 1'	_____
Temps de 'Levage 2'	_____

## INGRÉDIENTS

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## NOTES

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## CHARTE POUR RECETTES MAISON

Recette #: \_\_\_\_\_

Nom de la recette: \_\_\_\_\_

Setting: \_\_\_\_\_

Coloration: \_\_\_\_\_

Grosseur du pain: \_\_\_\_\_

PHASE	TEMPÉRATURE/TEMPS
Température de préchauffage ('Preheat')	_____
Temps de préchauffage ('Preheat')	_____
Temps de pétrissage 1 ('Knead 1')	_____
Temps de pétrissage 2 ('Knead 2')	_____
Température de levage ('Rise')	_____
Temps de levage1 ('Rise 1')	_____
Temps de dégonflage 1 ('Punch Down 1')	_____
Temps de levage 2 ('Rise 2')	_____
Temps de dégonflage 2 ('Punch Down 2')	_____
Temps de levage 3 ('Rise 3')	_____
Temps de cuisson ('Bake')	_____
Température de cuisson ('Bake')	_____
Temps de maintien au chaud ('Keep Warm')	_____
TEMPS TOTAL DU CYCLE	_____
'Levage'égonflage 1'	_____
Temps de 'Levage 2'	_____

## INGRÉDIENTS

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## NOTES

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## CHARTE POUR RECETTES MAISON

Recette #: \_\_\_\_\_

Nom de la recette: \_\_\_\_\_

Setting: \_\_\_\_\_

Coloration: \_\_\_\_\_

Grosseur du pain: \_\_\_\_\_

PHASE	TEMPÉRATURE/TEMPS
Température de préchauffage ('Preheat')	_____
Temps de préchauffage ('Preheat')	_____
Temps de pétrissage 1 ('Knead 1')	_____
Temps de pétrissage 2 ('Knead 2')	_____
Température de levage ('Rise')	_____
Temps de levage1 ('Rise 1')	_____
Temps de dégonflage 1 ('Punch Down 1')	_____
Temps de levage 2 ('Rise 2')	_____
Temps de dégonflage 2 ('Punch Down 2')	_____
Temps de levage 3 ('Rise 3')	_____
Temps de cuisson ('Bake')	_____
Température de cuisson ('Bake')	_____
Temps de maintien au chaud ('Keep Warm')	_____
TEMPS TOTAL DU CYCLE	_____
'Levage'égonflage 1'	_____
Temps de 'Levage 2'	_____

## INGRÉDIENTS

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## NOTES

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## CHARTE POUR RECETTES MAISON

Recette #: \_\_\_\_\_

Nom de la recette: \_\_\_\_\_

Setting: \_\_\_\_\_

Coloration: \_\_\_\_\_

Grosseur du pain: \_\_\_\_\_

PHASE	TEMPÉRATURE/TEMPS
Température de préchauffage ('Preheat')	_____
Temps de préchauffage ('Preheat')	_____
Temps de pétrissage 1 ('Knead 1')	_____
Temps de pétrissage 2 ('Knead 2')	_____
Température de levage ('Rise')	_____
Temps de levage1 ('Rise 1')	_____
Temps de dégonflage 1 ('Punch Down 1')	_____
Temps de levage 2 ('Rise 2')	_____
Temps de dégonflage 2 ('Punch Down 2')	_____
Temps de levage 3 ('Rise 3')	_____
Temps de cuisson ('Bake')	_____
Température de cuisson ('Bake')	_____
Temps de maintien au chaud ('Keep Warm')	_____
TEMPS TOTAL DU CYCLE	_____
'Levage'égonflage 1'	_____
Temps de 'Levage 2'	_____

## INGRÉDIENTS

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## CHARTE POUR RECETTES MAISON

Recette #: \_\_\_\_\_

Nom de la recette: \_\_\_\_\_

Setting: \_\_\_\_\_

Coloration: \_\_\_\_\_

Grosseur du pain: \_\_\_\_\_

PHASE	TEMPÉRATURE/TEMPS
Température de préchauffage ('Preheat')	_____
Temps de préchauffage ('Preheat')	_____
Temps de pétrissage 1 ('Knead 1')	_____
Temps de pétrissage 2 ('Knead 2')	_____
Température de levage ('Rise')	_____
Temps de levage1 ('Rise 1')	_____
Temps de dégonflage 1 ('Punch Down 1')	_____
Temps de levage 2 ('Rise 2')	_____
Temps de dégonflage 2 ('Punch Down 2')	_____
Temps de levage 3 ('Rise 3')	_____
Temps de cuisson ('Bake')	_____
Température de cuisson ('Bake')	_____
Temps de maintien au chaud ('Keep Warm')	_____
TEMPS TOTAL DU CYCLE	_____
'Levage'égonflage 1'	_____
Temps de 'Levage 2'	_____

## INGRÉDIENTS

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## NOTES

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## CHARTE POUR RECETTES MAISON

Recette #: \_\_\_\_\_

Nom de la recette: \_\_\_\_\_

Setting: \_\_\_\_\_

Coloration: \_\_\_\_\_

Grosseur du pain: \_\_\_\_\_

PHASE	TEMPÉRATURE/TEMPS
Température de préchauffage ('Preheat')	_____
Temps de préchauffage ('Preheat')	_____
Temps de pétrissage 1 ('Knead 1')	_____
Temps de pétrissage 2 ('Knead 2')	_____
Température de levage ('Rise')	_____
Temps de levage1 ('Rise 1')	_____
Temps de dégonflage 1 ('Punch Down 1')	_____
Temps de levage 2 ('Rise 2')	_____
Temps de dégonflage 2 ('Punch Down 2')	_____
Temps de levage 3 ('Rise 3')	_____
Temps de cuisson ('Bake')	_____
Température de cuisson ('Bake')	_____
Temps de maintien au chaud ('Keep Warm')	_____
TEMPS TOTAL DU CYCLE	_____
'Levage'égonflage 1'	_____
Temps de 'Levage 2'	_____

## INGRÉDIENTS

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## CHARTE POUR RECETTES MAISON

Recette #: \_\_\_\_\_

Nom de la recette: \_\_\_\_\_

Setting: \_\_\_\_\_

Coloration: \_\_\_\_\_

Grosseur du pain: \_\_\_\_\_

PHASE	TEMPÉRATURE/TEMPS
Température de préchauffage ('Preheat')	_____
Temps de préchauffage ('Preheat')	_____
Temps de pétrissage 1 ('Knead 1')	_____
Temps de pétrissage 2 ('Knead 2')	_____
Température de levage ('Rise')	_____
Temps de levage1 ('Rise 1')	_____
Temps de dégonflage 1 ('Punch Down 1')	_____
Temps de levage 2 ('Rise 2')	_____
Temps de dégonflage 2 ('Punch Down 2')	_____
Temps de levage 3 ('Rise 3')	_____
Temps de cuisson ('Bake')	_____
Température de cuisson ('Bake')	_____
Temps de maintien au chaud ('Keep Warm')	_____
TEMPS TOTAL DU CYCLE	_____
'Levage'égonflage 1'	_____
Temps de 'Levage 2'	_____

## INGRÉDIENTS

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## NOTES

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Sous réserve des conditions décrites ci-dessous, HWI Breville® garantit pendant une période d'un an de la date d'achat que cet appareil ne présente aucun défaut de matériel ou de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les dommages à l'appareil ou à quelqu'une de ses pièces causés par l'abus, une utilisation inadéquate, la négligence et l'usure normale de l'appareil, y compris les dommages causés par une utilisation autre que celle prévue dans ce livret d'instructions, incluant l'utilisation de courant électrique ou de voltage autres que ceux décrits sur le produit, ou en omettant de respecter les directives de sécurité, de fonctionnement, de soin ou de nettoyage de l'appareil, ou lors d'une modification ou d'une réparation non autorisée par HWI BrevilleR. Si applicable, cette garantie couvrira la réparation et/ou le remplacement d'un produit défectueux, à la discréTION de HWI Breville®.

Cette garantie prévoit des droits spécifiques. Le consommateur peut également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.

### TERME DE GARANTIE:

La garantie est en vigueur pendant un an de la date d'achat original par le consommateur, et ne s'applique pas aux achats faits par des détaillants ou des distributeurs, ou pour une utilisation commerciale. Si un produit de remplacement est acheminé, il portera la garantie restante du produit original.

Veuillez contacter notre Centre de service à la clientèle à **www.Breville.com** ou appeler le numéro sans frais ci-dessous pour toute information concernant la réparation et/ou le remplacement de l'appareil, advenant qu'un défaut couvert par la garantie survienne à l'intérieur de la période de garantie d'un an.

### CONDITIONS:

Pour avoir droit à cette garantie, le consommateur doit avoir acheté l'appareil BrevilleR d'un "détailleur autorisé" et devra fournir la preuve que le produit a été acheté durant la période d'un an précédent toute réclamation en vertu de la garantie. L'enregistrement du produit chez HWI Breville®, bien qu'apprécié, n'est pas requis et ne peut remplacer la preuve d'achat.

### DÉNÉGATION:

Cette garantie couvre la réparation et/ou le remplacement de produits. HWI BrevilleR décline expressément toute responsabilité quant aux dommages pouvant résulter des pertes incidentes causées par l'utilisation de cet appareil. Certains États ou provinces ne permettent pas cette exclusion ou limitation pour dommages accessoires ou indirects. La présente dénégation peut donc ne pas vous concerner.

*Aptitude et qualité marchande: toute garantie de qualité marchande ou d'aptitude relativement à ce produit est également limitée à la garantie limitée d'un an. Les garanties stipulées aux présentes sont exclusives et aucune autre garantie, expresse ou tacite, n'est faite par HWI Breville® ou autorisée à être faite relativement au produit.*

Si l'appareil devient défectueux durant la période de garantie, ne le retournez pas au magasin. Veuillez nous visiter en ligne à **www.Breville.com** ou:

## **GARANTIE LIMITÉE D'UN AN**

**Numéro sans frais:**

**ÉTATS-UNIS:** 1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

**CANADA:** 1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

**Courriel:**

**ÉTATS-UNIS:** AskUs@BrevilleUSA.com

**CANADA:** AskUs@Breville.ca



## Breville Customer Service Center

### US Customers

**Mail:** Breville USA  
19400 S.Western Ave  
Torrance CA  
CA 90501-1119

**Phone:** Customer Service  
1 (866) BREVILLE

**Email:** Customer Service:  
[askus@brevilleusa.com](mailto:askus@brevilleusa.com)

### Canada Customers

**Mail:** Breville Canada  
2555, Avenue de l'Aviation  
Pointe-Claire Montreal  
Quebec H9P 2Z2

**Phone:** Customer Service  
1 (866) BREVILLE

**Email:** Customer Service:  
[askus@breville.ca](mailto:askus@breville.ca)

[www.breville.com](http://www.breville.com)

Breville is a registered trademark of Breville Pty Ltd. A.B.N. 98 000 092 928. Copyright Breville Pty Ltd 2010.

Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed in this booklet may vary slightly from the actual product.

**Model BBM800XL Issue NA - A10**